Elisen-Lebkuchen

Zutaten:

6 Eier
200 g Puderzucker
60 g Honig
150 g Walnüsse (gemahlen)
150 g Haselnüsse (gemahlen)
200 g Mandeln (gemahlen)
150 g Zitronat (fein gehackt)
150 g Orangeat (fein gehackt)
1 1/2 MSp gemahlener Kardamon
1 1/2 MSp gemahlene Nelken
1 1/2 MSp Muskatblüte
1 1/2 TL Zimt
Back-Oblaten (70mm Durchmesser)
Für die Deko:
Mandelhälften
Puderzucker
Wasser
Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Die Eier mit dem Honig und dem Puderzucker gut vermischen.
Die restlichen Zutaten zugeben und sehr gut verrühren.

Die Masse auf die Oblaten streichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. In etwa 1/3 der Lebkuchen-Rohlinge je 3 Mandelhälften in Sternform drücken. Im auf 160° Celsius vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen.

Während die Lebkuchen backen den Puderzucker mit heißem Wasser zu einem Guss anrühren.
Die noch heißen Lebkuchen mit dem Guss bestreichen.
Etwa 1/3 der ausgekühlten Lebkuchen mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre bestreichen.

Mit Butterbrotpapier getrennt in einer Blechdose aufbewahrt bleiben die Lebkuchen über 6 Wochen lang frisch und saftig - wenn sie so alt werden ;-)

leicht