

Elisenlebkuchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 - 5 500 g	Eier Zucker	} 5 Minuten dickschaumig schlagen.
3 TL 2 EL 1 TL 80 g 500 g 2 EL	Lebkuchengewürz Rum oder Arrak Zitronenabrieb feingehacktes Orangeat gemahlene Mandeln Mehl	} unter die Schaummasse rühren.
ca. 40 100 g	Backoblaten Ø 70 mm halbierten Mandeln	Teig kuppelförmig auf die Oblaten streichen und evtl. mit verzieren. Backzeit: 20 – 25 Min. bei 140 – 150 °C
		Ergibt ca. 40 Stück (2 Bleche). Lebkuchen evtl. mit Zuckerguss oder Kuvertüre bestreichen.

Marzipanlebkuchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 5 300 g	Marzipan Eiweiß Zucker	verrühren und nach und nach zugeben, Masse gut aufschlagen, einrieseln lassen, Masse sehr schaumig rühren.
1 P 1 TL 300 g	Vanillezucker Zimt gem. Mandeln	} unter die Schaummasse rühren.
ca. 40	Backoblaten Ø 50 mm	Teig etwas ruhen lassen und kalt stellen. Mit einem TL walnussgroße Portionen abstecken und mit feuchten Händen zu Kugeln formen. Diese auf die Oblaten setzen und leicht „platt“ drücken. Backzeit: 20 – 25 Min. bei 140 – 150 °C
		Ergibt ca. 40 Stück (2 Bleche). Lebkuchen mit Kuvertüre bestreichen.