

Nürnberger Elisenlebkuchen

nexus/ag



Zutaten

4	Eier
400 g	brauner Rohrzucker
2 Päckchen	Vanillezucker
3 Päckchen	Lebkuchengewürz (ca. 35g)
1 Fläschchen	Rumaroma
2-3 Tropfen	Zitronenaroma
220 g	Orangeat klein geschnitten (ggf. mit den Nüssen mahlen)
400 g	gehackte Mandeln
150-200 g	gemahlene (so viel verwenden, bis der Teig fest ist)
1	Päckchen Backpulver
Oblaten 7cm Durchmesser	
Zuckerglasur oder Kuvertüre zum Bestreichen	

Zubereitung

Eier schaumig rühren

Nach und nach den Zucker und Vanillezucker hinzugeben und ca. 15 min schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun Lebkuchengewürz, Orangeat, Mandeln und Backpulver zugeben. Von den Haselnüssen soviel untermengen, dass der Teig noch streichfähig ist.

Nun Tischtennisball-große Kugeln formen und auf die Oblaten setzen. Der Teig verläuft dann im Ofen für die typische Form.

Bei 175° ca. 20-25min backen.

Nach dem Backen mit hellem oder dunklem Guss überziehen und ggf. mit einer Mandel verzieren.

Das Lieblingsrezept von Sabine Dold

„Lebkuchen gehören für mich einfach zur Adventszeit dazu. Meine Tante Elfriede hat daher immer für die richtig guten Lebkuchen gesorgt! Das Rezept ist noch von ihr und wurde über meine Mutter nun an mich weitergegeben. Auch wenn es schon ein „altes“ Rezept ist, entspricht es sogar den modernen Anforderungen und ist glutenfrei.“

Sabine Dold ist verantwortlich für das Marketing bei NEXUS. Sie kümmert sich um die Koordination aller nationalen und internationalen Marketingaktivitäten sowie um den Bereich Investor Relations.

