

# Elisen-Lebkuchen

Rezept von Simone

## Zutaten:

100g gem. Mandeln

100g gem. o. geh. Nüsse

80-100g Puderzucker

70g Zitronat

70g Orangeat

Zitronenschale

3 Eier

1 TL Zimt

¼ TL ger. Muskat

¼ TL gem. Nelken

Salz

Backblaten

3 Eiweiße mit Salz fest schlagen. Alle anderen Zutaten vermischen. Eischnee unterheben. (Teig darf nicht zu flüssig sein). Teig mit Löffel zügig auf die Backblaten streichen und bei 190 Grad auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech backen, bis sie hellbraun und innen noch weich sind. Nicht ganz auskühlen lassen und in verschlossener Dose aufbewahren. Man kann die Lebkuchen mit Glasur oder Schokolade überziehen. Ich stecke nur ein paar Deko-Mandeln hinein!

