
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Elsbeth Meyer

Bemerkungen:

Zutaten: Marzipanrohmasse 150 g
Zucker 225 g
Eiweiß von 4 Eiern
Hirschhomsalz 1 g (etwa eine Messerspitze)
Wasser 20 ml
Mehl 85 g
Lebkuchengewürz 9g = 1 ½ EL
Orangeat 23 g
Zitronat 23 g
Gemahlene Mandeln 45 g
Gemahlene Nüsse 45 g
25 Oblaten
Zum Garnieren: Puderzucker, Wasser, Mandelhälften

Rezept: Marzipan und Zucker miteinander verrühren. Dabei nach und nach das Eiweiß zugeben. Die glatte Masse unter Rühren auf dem Herd auf ca. 50°C erwärmen.

Danach die Masse mit dem Handmixer so lange rühren, bis sie wieder erkaltet.

Hirschhomsalz in Wasser auflösen und unter die Masse rühren.

Mehl sieben, Lebkuchengewürz untermengen, mit der Masse verrühren.

Nun alle restlichen Zutaten hinzugeben und glatt rühren.

Masse in Spritzbeutel füllen. Blech mit Backpapier belegen, darauf die Oblaten verteilen. Auf jede Oblate ca. 30-40 Gramm Masse aufspritzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°Celsius etwa 15 Minuten backen, bis eine leichte Bräunung zu sehen ist.

Die fertigen Lebkuchen mit Zuckerglasur bepinseln und mit Mandelhälften garnieren