

# Elisenlebkuchen (vegetarisch)



**Zubereitungszeit:** 40 min  
**Wartezeit:** ca. 1 h  
**Backzeit:** ca. 15 min  
**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Für ca. 20 Stück**

**Zutaten:**

25 g Orangeat  
25 g Zitronat  
125 Mehl  
ca. 125 g gemahlene Nüsse,  
(z. B. Haselnüsse)  
50 g gehackte Mandeln  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Ei, (L)  
4 cl Rum  
2 EL Vanillezucker  
125 g brauner Zucker

**Zum Verzieren:**

ca. 30 Mandelkerne,  
(geschält und halbiert)  
100 g Puderzucker  
2 - 3 TL Zitronensaft

**Anleitung:**

Das Orangeat und Zitronat mit 1 EL Mehl in einen Mixer geben und fein hacken. Die Nüsse mit dem restlichen Mehl und Lebkuchengewürz vermischen. Das Ei mit dem Rum, Vanillezucker und braunem Zucker schaumig rühren. Orangeat, Zitronat und die Nüsse mit einem Teigschaber gut unter die Schaummasse mengen. Abgedeckt circa 1 Stunde kaltstellen. Der Teig sollte spritzfähig sein, eventuell evtl. die Menge der Nüsse leicht variieren.

Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und etwa walnussgroße Tupfer mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jeweils 3 Mandelhälften eindrücken. Die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten goldbraun backen.

Zum Verzieren den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dünnen Guss anrühren. Die noch heißen Lebkuchen damit bestreichen. Dann abkühlen lassen.