

Elisenlebkuchen ohne Mehl

Mengenangaben: 35-40 Stück

Zubereitungszeit: 15 Minuten – Backzeit 20 Minuten

Zutaten für Lebkuchen

2	Eier
150g	Zucker
1 Messerspitze	Nelken gemahlen
½ TL	Zimt gemahlen
1	abgeriebene Zitronenschale
100g	gewürfeltes Zitronat
150g	Haselnüsse gerieben
100 g	Mandeln gehackt
(1 EL)	Rum
40 Stk.	kleine, runde Oblaten (ev. glutenfrei)

Zutaten für die Zucker-Glasur

250g	Staubzucker
3-4 EL	Wasser

Zubereitung

Backrohr auf 150°C vorheizen.

Eier, Zucker zu einer sämigen Masse mixen, Zitronenschale abreiben und mit der Zucker-Ei-Mischung verrühren. Dann nach und nach alle anderen Zutaten (bis auf Oblaten) untermischen.

Oblaten mit ausreichendem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit zwei Esslöffeln auf jede der Oblaten ein Teighäufchen geben.

Im Rohr ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen den Staubzucker mit Wasser zu einer glatten Zucker-Masse verrühren und auf die Lebkuchen streichen.

Frohe Weihnachten!



Foto: Silvia, Pixabay