



Elisenlebkuchen

Zutaten:

- 300 g Bio Mandeln
- 200 g Bio Haselnüsse
- 100 g Bio Bitterschokolade mindestens 75 % Kakaoanteil
- 100 g Bio Orangat
- 100 g Bio Zitronat
- 6 Bio Eier
- 5 EL Imker Honig
- 10 Tropfen Bittermandelöl
- 1 TL Rum
- 20 g Lebkuchengewürz

Zubereitung mit dem Thermomix (oder einer anderen Küchenmaschine):

1. Zunächst werden im trockenen Mixtopf folgende Zutaten verarbeitet:
 - 100 g Mandeln 2 sek / St.8, so dass sie noch schön stückig sind, danach umfüllen
 - 200 g Mandeln 10 sek / St. 10, danach umfüllen
 - 200 g Haselnüsse 10 sek / St. 10, danach umfüllen
 - 100 g Bitterschokolade in Stücken 5 sek / St. 10
 - 100 g Orangat und 100 g Zitronat 10 sek / St. 10, danach umfüllenMixtopf säubern
2. 6 Eier auf Stufe 4 für 3 min schaumig schlagen
3. Alle restlichen Zutaten (die gemahlene Mandeln, Haselnüsse, Orangat, Zitronat, Honig, Bittermandelöl, Rum und Lebkuchengewürz zugeben und mit Hilfe des Spatels 40 sek / St. 4 verrühren.
4. Den fertigen Teig in einen Schüssel füllen und gut abgedeckt 3 Stunden ruhen lassen.
5. Danach den Teig mit einem Esslöffel auf Oblaten setzen (gibt 30 Stück auf 7mm-Oblaten) und bei 150 Grad für 25 Minuten backen.
6. Nach dem Abkühlen die Schokoladenglasur herstellen:
Bitterschokolade in den sauberen Mixtopf geben und 7 sek / St. 10 mahlen
20 gr. Sonnenblumenöl hinzugeben und 5 Min. / 50 Grad / St. 2 schmelzen
7. Die Glasur in eine kleine Schüssel umfüllen und die Lebkuchen von unten auf eine Gabel aufstecken und kopfüber in die Glasur tauchen und gut abtropfen lassen.