



## LECKERSCHMECKER-EMPFEHLUNG

### Nürnberger Eisenlebkuchen

Zutaten: (für ca. 30-40 Stück; je nach Größe)

#### Für den Lebkuchen-Teig:

2 Eier (Grösse M)  
140 g Farinzucker  
275 g gemahlene Mandeln  
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone  
Saft einer halben Bio-Zitrone  
2 gestrichene TL Zimtpulver  
1 Messerspitze gemahlene Ingwer  
1 Messerspitze gemahlene Kardamom  
1 Messerspitze Muskatpulver  
35 g fein gehacktes Orangeat  
35 g fein gehacktes Zitronat  
1/2 EL Speisestärke  
1 TL Backpulver  
runde Backoblaten (5 cm Durchmesser)



#### Für die Punsch-Glasur:

125 g Puderzucker  
1 EL Rum  
2 EL Rotwein  
2 EL Zitronensaft



## Anleitung:

Für den Lebkuchen-Teig die Eier und den Farinzucker in einer Rührschüssel gut schaumig rühren.

Dann die gemahlene Mandeln, die Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben und unterrühren.

Zuletzt alle übrigen Zutaten und Gewürze sowie das mit der Speisestärke vermischte Backpulver untermischen.

Den Teig 1-2 Stunden ruhen lassen.

Die Backplatten mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit jeweils einem Teelöffel Teig versehen.

Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 20-25 Minuten backen.  
(Wichtig: Die Lebkuchen nicht zu dunkel werden lassen, weil sie sonst schnell bitter schmecken und trocken werden.)

In der Zwischenzeit für die Punsch-Glasur den Puderzucker mit dem Rum, dem Rotwein und dem Zitronensaft glattrühren.

Die Elisenlebkuchen aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter setzen und noch warm mit der Punsch-Glasur bestreichen.