



ELISENLEBKUCHEN

Zutaten für ca. 20 Lebkuchen:

Oblaten mit 7 cm Durchmesser
3 Eier Gr. M
150 g braunen Zucker
130 g Haselnüsse, fein gemahlen
130 g Mandeln, fein gemahlen
80 g Mandeln, grob gehackt
80 g Walnüsse, grob gehackt
1,5 TL Lebkuchengewürz
½ TL Vanillepulver
½ TL Zimt
50 g Zitronat und 50 g Orangeat
1 Msp. Pottasche und 1 Msp. Hirschhornsalz
und 3 TL Milch
ODER 1 Msp. Natron und 1 Msp. Backpulver

Schokoglasur:

200 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre
2 EL Sonnenblumenöl

Milchige Zuckerglasur:

2 geh. EL Puderzucker (=ca. 30 g)
2 TL Zitronensaft
1 TL Milch oder Wasser

Weißer Zuckerglasur:

1 Eiweiß (=ca. 30 g)
4 geh. EL Puderzucker (=ca. 60 g)

ganze, blanchierte oder gestiftete Mandeln,
Haselnüsse, Cranberrys, Pistazien und
Walnüsse zum Belegen

Zubereitung:

- 1) Gebt die Eier und den Zucker in eine Metallschüssel und stellt diese über ein leicht köchelndes Wasserbad. Rührt so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mixt den Zucker mit den Eiern so lange, bis er hellbraun und cremig ist.
- 2) Hackt Orangeat und Zitronat klein und gebt sie zu den anderen trockenen Zutaten dazu.
- 3) Vermischt Pottasche und Hirschhornsalz mit der Milch (falls ihr stattdessen Backpulver und Natron verwendet, gebt diese zu den trockenen Zutaten dazu) und rührt diese in die Eiermasse ein. Dann folgen die trockenen Zutaten, die vorsichtig untergehoben werden.
- 4) Legt eine Oblate auf ein Glas mit einem etwas kleineren Radius. Darauf setzt ihr mittig ca. 1 EL der Masse. Diese verstreicht ihr mit einer kleinen Winkelpalette oder einem Messer zu den Rändern hin.
- 5) Legt die Oblaten so auf ein mit Backpapier belegtes Blech, dass sie genügend Abstand zueinander haben, da die Lebkuchen aufgehen.
- 7) Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad O/U Hitze ca. 15-18 min.
- 8) Lasst sie vollständig auskühlen und dekoriert sie mit der Glasur eurer Wahl.

Schokoglasur: Schmelzt die Schokolade mit dem Öl über dem Wasserbad. Steckt die Lebkuchen auf einen Zahnstocher und bestreicht sie mit der Schokolade mithilfe eines Pinsels.

Milchige Zuckerglasur: Vermischt den Puderzucker mit dem Zitronensaft und der Milch und bestreicht damit die Lebkuchen oder tunkt sie in die Glasur.

Weißer Zuckerglasur: Mixt das Eiweiß kurz cremig und fügt den Puderzucker portionsweise hinzu. Die Glasur sollte nicht zu fest sein, sondern schön cremig. Bestreicht die Lebkuchen am besten mithilfe eines Pinsels.

Fertigstellung und Tipps:

Lasst die Glasur über Nacht an einem kühlen Ort antrocknen. Ebenso kühl sollten sie gelagert werden, am besten in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt. Dann halten sich die Lebkuchen ein paar Wochen oder sogar Monate.



Sastojci za oko 20 medenjaka:

Oblatne sa 7 cm promjera
3 jaja vel. M
150 g smeđeg šećera
130 g sitno mljevenih lješnjaka
130 g sitno mljevenih badema
80 g grubo nasjeckanih badema
80 g grubo nasjeckanih oraha
1,5 kašičice začina za medenjake
½ kašičice vanilije u prahu
(ili ekstrakta, arome ili vanilin šećera)
½ kašičice cimeta
50 g kandirane korice od limuna i 50 g
kandirane korice od narandže
na vrh noža kalijevog karbonata i na vrh noža
amonijevog karbonata i 3 kašičice mlijeka Ili na
vrh noža sode bikarbone i praška za pecivo

Priprema:

- 1) Sipajte jaja i šećer u metalnu posudu pa je stavite na paru tj. na lonac, u kojem voda samo lagano kuha. Miješajte dok se šećer ne otopi. Zatim miksajte dok se ne stvori svijetlo smeđa i pjenasta smjesa.
- 2) Kandirane korice sitno nasjeckajte pa dodajte u suhe sastojke.
- 3) Pomiješajte kalijev i amonijev karbonat sa mlijekom (ako alternativno koristite sodu i prašak za pecivo, dodajte ih u suhe sastojke) pa umiješajte u pjenastu smjesu. Potom lagano umiješajte i suhe sastojke.
- 4) Oblatnu stavite na rub čaše, koji je manji od oblatne. Stavite otprilike 1 kašiku od smjese u sredinu pa je pomoću spatulice ili noža razmažite prema stranama (video).
- 5) Oblatne poredajte po plehu, koji ste obložili pek papirom tako da ima dosta prostora između njih, jer se prilikom pečenja dosta šire.
- 7) Pecite u zagrijanoj rerni na 160 stepeni gornji/donji grijači oko 15-18 min.
- 8) Ostavite ih da se potpuno ohlade pa ih dekorišite glazurom po vašoj želji.

Čokoladna glazura: Nasjeckanu čokoladu skupa sa uljem otopite na pari. Medenjake nabodite na čačkalice i premažite pomoću kista.

"Mutna" glazura: Pomiješajte šećer u prahu sa limunom i mlijekom. Premažite medenjake pomoću kista ili ih umačite u glazuru.

Bijela glazura: bjelanjak kratko promiksajte pa mu dodajte šećer u prahu. Glazura ne smije biti previše čvrsta, nego lijepo kremasta. Medenjake također premažite kistom.

Završni koraci i savjeti:

Medenjake sa glazurama ostavite preko noći da se ohlade i osuše. Medenjake držite na hladnom mjestu, u podrumu ili na balkonu (u zimskom periodu) i najbolje u metalnom boksu obloženom kuhinjskim papirom. Tako će dugo ostati svježi i izdržaće nekoliko sedmica bez da se pokvare.

Čokoladna glazura:

200 g tamne čokolade/kuverture
2 kašike suncokretovog ulja

Mutna glazura od šećera:

2 vrhom pune kašike šećera u prahu (=ca. 30 g)
2 kašičice soka od limuna
1 kašičica mlijeka ili vode

Bijela glazura od šećera:

1 bjelanjak (=ca. 30 g)
4 vrhom pune kašike šećera u prahu (=ca. 60 g)

cijeli, blanširani bademi, lješnjaci, brusnica, pistacije i orasi za dekorisanje

