

Original Nürnberger Eisenlebkuchen



6 Eier
200 g brauner Zucker
2 EL Honig

2 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
200 g frisch gemahlene Mandeln
200 g frisch gemahlene Haselnüsse
100 g frisch gemahlene Walnüsse
150 g fein gehacktes Orangeat
150 g fein gehacktes Zitronat
ggfs. noch ein wenig Orangenabrieb
Oblaten 9 cm
Kuvertüre
Zitronensaft/Puderzucker

Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig 3 – 4 Minuten schaumig aufschlagen.

Nüsse – wenn möglich – alle frisch mahlen, Zitronat und Orangeat mit einem großen Messer ganz fein hacken.

Alle restlichen Teigzutaten unter die Ei/Zuckermischung rühren, für 1 Stunde kühlen. Dann den Teig auf die Oblaten geben (geht beispielsweise gut mit einem Eisportionierer), ein wenig flach streichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ergibt in etwa 25 – 30 Stück bei 90 mm Oblaten Backofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre (dunkel oder hell, nach Belieben) oder Zitronen-Zuckerguss überziehen.