

# Original Nürnberger Elisenlebkuchen



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.