



Hier und heute

Marcel's Elisenlebkuchen

Elisenlebkuchen sind neben Zimtsternen das Lieblingsweihnachtsgebäck unseres Konditormeisters. Marcel Seeger verrät uns das Familienrezept, nach dem schon sein Großvater sie gebacken hat.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für ca. 20 Stück)

Die Zutaten

- 370 g Marzipanrohmasse
- 40 g brauner Zucker
- 5 g Zimt, gemahlen
- 2 g Kardamom, gemahlen
- 1 g Nelken, gemahlen
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 6 Eiweiße (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 270 g Zucker
- 125 g Mehl (Typ 405)
- 2,5 g Hirschhornsalz (ABC-Trieb)
- ca. 20 Backoblaten (Durchmesser ca. 5 cm)

Zubereitung

Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech entweder einfetten oder Backpapier verwenden. Die Backoblaten auf das Backblech legen.

Die Marzipanrohmasse mit braunem Zucker, Zimt, Kardamom, Nelken, Vanillemark und Zitronensaft gut verkneten. Ein Eiweiß unterarbeiten.

Tipp: Das Eiweiß erleichtert das Glattarbeiten der Zutaten.

Die restlichen fünf Eiweiße mit dem Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen.

Mehl und Hirschhornsalz gründlich vermischen und einmal durchsieben.

Den Eischnee nach und nach mit der Hand oder einem Handrührgerät vorsichtig unter die Marzipanmasse heben. Gegen Ende die Mehlmischung zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und jeweils einen großen Tupfen auf die Oblaten setzen.

Die Elisenlebkuchen in den Backofen schieben und acht bis zwölf Minuten saftig backen. Nach dem Backen auf dem Blech auskühlen lassen.

Tipps

- Geht man mit einer kleinen Palette unter die Elisenlebkuchen und sie lösen sich vom Backpapier, sind sie fertig. Alternativ können Sie den Test per Fingerdruck machen. Wenn sie dabei nicht mehr einsinken, sind sie fertig.
- Wer mag kann auch jeweils noch 40g Orangeat und Zitronat mit in den Teig geben.
- Zur Dekoration oder als Geschmacksvarianten können Sie die Elisenlebkuchen mit Vollmilchkuchenglasur oder dunkler Kuchenglasur bestreichen. Wer mehr Aufwand nicht scheut, kann auch Kuvertüre verwenden. Bevor die Glasur aushärtet, können Sie noch Schokoladenstreusel aufstreuen.