



ELISENLEBKUCHEN ONLINE KOCHKURS – Plätzchen Backen



ZUTATEN FÜR CA. 80 STÜCK:

Für den Teig:

- 5 Eier (Gr. M)
- 350 g Kokosblütenzucker
- 1 Prise Muskat, frisch gerieben
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 2 Bio Orangen
- 2 Bio Zitronen
- 600 g Mandeln (geschält und gemahlen)
- 80 g Backoblaten (Durchmesser: 4 cm)

Für den Guss:

- 250 g Puderzucker
- ca. Saft von 1 kleinen Zitrone



Vorbereiten: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Gesamtzeit: 80 Minuten

Das Rezept ist:

glutenfrei (mit glutenfreien
Backoblaten)

Nährwerte pro Stück*:

ca. 90 kcal
ca. 2 g Eiweiß
ca. 5 g Fett
ca. 10 g Kohlenhydrate
*Berechnet mit DGExpert 2022

ANLEITUNG:

Eier und Zucker 5 Minuten oder länger schaumig schlagen. Gewürzzutaten und Salz hinzufügen. Zitrusfrüchte heiß abspülen, trocken reiben und die Schale mit einer feinen Reibe abreiben.

Zusammen mit den Mandeln unter die Eier-Zuckermasse rühren.

Den Backofen auf 160 °C, Umluft 140 °C, Gas Stufe 2 vorheizen. Oblaten auf das Backblech setzen, dabei die Mitte der Oblatenunterseite mit etwas Fett betupfen (das geht am besten mit dem Finger) und auf dem Backblech festkleben, damit sie nicht verrutschen, wenn der Teig darauf kommt. Mit Hilfe von 2 TL kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen.

Im Ofen etwa 10 Min backen.

Tipp: Eisenplätzchen sollten innen noch feucht sein, sonst trocknen sie später schnell aus.

Für den Guss:

Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die noch warmen Lebkuchen damit bestreichen. Den Guss

