

# Elisenlebkuchen

Für unsere Elisenlebkuchen werden zuerst Marzipanrohmasse, Zucker und Honig mit Eiklar glatt gerührt und danach auf offener Flamme im Kupferkessel auf ca. 60°C erwärmt.

Danach geben wir feines Orangeat und Zitronat, gemahlene Haselnüssen und Mandeln sowie unsere Lebkuchengewürze hinzu.

Nach dem abkühlen auf 30°C geben wir Weizenmehl zur Masse.

Nun wird die Masse auf Backoblaten gewogen und von Hand in Form gestrichen.

Nach dem Backen erhalten die feinsten Oblatenlebkuchen ihr finish.

Auf den Bildern zu sehen sind unsere Elisenlebkuchen mit der klassischen Fadenzuckerglasur.

Dafür werden Zucker und Wasser auf 108°C gekocht, eine Messerspitze Weizenstärke wird zugegeben und dann wird die Zuckerlösung im Topf tabliert und auf die heißen Lebkuchen gepinselt.

Unsere Elisenlebkuchen gibt es auch als Walnuss-Elisenlebkuchen, Schokoladen-Elisenlebkuchen jeweils mit verschiedenen Überzügen.