

Rezept (für 4 Backbleche, 1,8 kg)

Elisen-Lebkuchen („Lembas“)

300g Honig	In einen großen Topf geben, damit man anschließend mit dem Handmixer weiter arbeiten kann. Erhitzen bis alles geschmolzen ist. Anschließend etwas abkühlen lassen.
50g Zucker	
4 Eier	Dazu geben und alles mit dem Handmixer auf großer Stufe schaumig rühren (ca. 2 Minuten).
400g gemahlene Mandeln	Nach und nach unterrühren mit dem Handmixer auf kleiner Stufe.
100g Citronat	
100g Orangeat	
Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone. (Am besten mit der „ Tim-Mälzer-Reibe “ reiben).	
3 EL Rum	
100g gehackte Mandeln	
Je 1 gestrichener bis leicht gehäufte TL gemahlen:	
Zimt	
Piment	
Nelken	
Kardamon	
Ingwer	
Koriander	
350g Mehl	Mehl und Backpulver mischen und nach und nach einrühren (Handmixer kleine bis mittlere Stufe).
1 Päckchen Backpulver	
Damit wäre der Teig fertig.	

100-120 Oblaten mit Ø 5 cm.	Den Lebkuchenteig mit einem Messer auf die Oblaten streichen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “)
13 Minuten lang im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene bei 200° backen.	
Die durch das Rezept vorgegebene Menge ergab bei Barbara 113 kleine Lebkuchen, verteilt auf insgesamt 4 Backbleche. Das waren schließlich insgesamt 1,8 kg Lebkuchen. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “)	
<p>Die gebackenen Lebkuchen werden noch mit Zuckerguß oder Schokoladenguß bestrichen, sodaß sich zwei verschiedene Sorten Lebkuchen ergeben: helle und dunkle. Dieser Belag dient nicht nur dem Geschmack, sondern ist auch ein Schutz gegen Austrocknen.</p> <p>Die Schicht sollte nicht zu dick aufgetragen werden – eher wie eine Glasur. Es sollen aber möglichst auch die Seiten umschlossen werden.</p>	
Zuckerglasur:	
100g Puderzucker	Verrühren zu einem relativ flüssigen Guß. Mit einem Backpinsel die Hälfte aller Lebkuchen damit bestreichen (die andere Hälfte wird mit Schokoglasur bestrichen). Sie können dabei noch etwas warm sein.
2 ½ EL Orangensaft	
Schokoladenglasur:	
150g Vollmilchkuvertüre. (Vgl. Foto „ Blick in die Backstube “).	Kleingeschnitten über dem Wasserbad schmelzen. (Vgl. „diverse grundlegende Vorgehensweisen beim Backen“, 8. Kuvertüre).
Sodann mit einem Backpinsel die zweite abgekühlte Hälfte der Lebkuchen damit glasieren.	
Die Glasuren werden fest beim Abkühlen. Evtl. kühl stellen (z.B. auf den winterlichen Balkon), um dies zu beschleunigen	