

FRÄNKISCHE TAPAS



Nürnberger Eisenlebkuchen

Zutaten für ca. 50 fränkische Eisenlebkuchen

8 Eiweiß von großen Eiern
250 g brauner Zucker
(manche Rezepte empfehlen Puderzucker, damit der Teig fluffiger wird)
1 Päckchen Hirschhornsalz
150 g ganze Haselnüsse
300 g ganze Mandeln
150 g Walnüsse
100 g hochwertiges reines Marzipan
100 g Zitronat im Stück (gibt es beim Gewürzhändler)
100 g Orangeat im Stück (gibt es beim Gewürzhändler)
300 g Honig

Gewürze

Je ein halber TL:
Kardamom
Gewürznelken
Piment
Koriander
Muskatblüte (Macis)

1 TL Zimt

Oblaten mit 7 cm Durchmesser

Rezept

Falls nötig Mandeln enthäuten. Alle Nüsse werden angeröstet. Im Backofen bei 150 °C rund 10 Minuten, dadurch wird das Aroma der Lebkuchen verstärkt. Anschließend werden die Nüsse fein gemahlen und mit den Gewürzen gründlich vermischt. Etwa 1/3 der Nüsse sollte grob zerkleinert werden, damit der Eisenlebkuchen auch Biss hat.

Das Orangeat und Zitronat vorher kurz anfrieren, damit es weniger klebt beim schneiden. Beides sehr fein schneiden, damit sich das Aroma gleichmäßiger verteilt.

Nun das Eiweiß mit dem Zucker einige Minuten schlagen. Danach Hirschhornsalz und Marzipan dazugeben, wieder kräftig verrühren.
Danach alle Zutaten gut miteinander Vermengen. Der Teig muss zäh und dickflüssig sein.

Den Teig über Nacht an einem kalten Ort ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig mit einem Messer auf die Oblaten streichen. Der Teig sollte zum Oblatenrand hin abfallen, was man mit einem Messer gut machen kann.

Die Lebkuchen werden bei 150°C Umluft gut 15 Minuten gebacken. Sie müssen noch weich sein.

Wenn sie erkaltet sind, kann man sie noch mit einer Glasur seiner Wahl überziehen.