

# Holiday Weihnachtsbäckerei 2025

mit Benjamin  
Sellemont



## "Elisenlebkuchen"



- 100g Marzipanrohmasse
- 50g Aprikosenmarmelade
- 33g Orangeat (fein gehackt)
- Lebkuchengewürz
- 1 Messerspitze Natron
- 175g Mandelmehl (je feiner desto besser)
- 30g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 4 Eiweiß
- 200g Zucker

Zubereitung:



Die Marzipanrohmasse wird mit der Aprikosenmarmelade, dem Orangeat, dem Lebkuchengewürz und der Prise Natron gut vermischt. Das gesiebte Mandelmehl, das Backpulver und optional 30g Mehl werden hinzugeben und die Masse glatt gearbeitet. Das Eiweiß wird mit dem Zucker zu einem cremigen Schnee geschlagen und unter die restliche Masse gehoben. Die Masse sollte direkt auf die Backoblaten aufdressiert werden, für diesen Schritt eignet sich am besten ein Eisportionierer. Die Elisenlebkuchen sollten ca. 1 cm dick sein und sollten mindestens einen halben Tag, idealerweise einen ganzen Tag vor dem Backen trocknen, damit sie im Ofen nicht breitlaufen. Nach der Ruhezeit die Elisenlebkuchen bei 180 Grad 8 Minuten lang backen. Ganz wichtig, bei Ober- und Unterhitze ein Unterblech unter die Lebkuchen geben, um das Verbrennen zu vermeiden! Die Elisenlebkuchen werden nach 8 Minuten zum vollständigen Abkühlen rausgenommen. Danach wird der Backprozess und das Abkühlen noch einmal wiederholt. Zum Schluss können sie noch mit Fadenzuckerglasur glasiert oder in Kuvertüre getunkt werden.

Tipp: Obwohl das Mehl traditionell nicht Teil des Rezeptes ist, kann es hinzugegeben werden, um das Breitlaufen der Masse auf den Backoblaten zu verringern.