

Elisenlebkuchen

4 Eier mit
300g Zucker schaumig schlagen.
2 TL Zimt
1 Messerspitze gem.
Nelken und
3 EL Zitronensaft zugeben.
200g gem. Mandeln
175g gem. Haselnüsse und
100g Korinthen kräftig vermischen. Teig mit zwei Teelöffeln auf
Oblaten (∅ 7cm) häufeln, auf ungefettete Backbleche legen und abbacken.
Backen: 20 min./1 Blech (Heißluft: 24 min./3 Bleche) bei 175°C
(Ober-/Unterhitze oder Heißluft)
Anzahl: ca. 50 Stück
Beilage: Weihnachtliche Stimmung

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)