

# 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:  
Kardamon  
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. 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 krätig 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.