

Nürnberger Elisern

Zutaten:

2 Eier
200g Farinzucker
1 P. Vanillinzucker
1 Msp. Gemahlene Nelken
1 Fl. Rum Aroma
75g Zitronat oder Orangeat
125g gemahlene Mandeln
1 Msp. Backpulver
75-125g gemahlene Haselnüsse
Oblaten 5cm Durchmesser

Glasur:

75g Schokolade
½ El Palmin

Zubereitung:

Eier schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterrühren. Zitronat in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten zugeben. Nur so viele Haselnüsse zufügen, dass der Teig noch streichfähig ist. Auf jede Oblate einen Tl. Teig geben und bergförmig mit Hilfe eines in Wasser getauchten Messers auf die Oblate streichen.
Bei 170°C ca. 25-30 Min backen.

Glasur:

Schokolade und Fett im Wasserbad verrühren. Eine Hälfte des Lebkuchens damit bestreichen.