

Elisenlebkuchen

Nach einem Rezept von Maria Delitsch, stellvertretende Leiterin der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung der Armen Schulschwestern in der Münchner Au

Zubereitung:

Orangeat und Zitronat zerkleinern. Eier und Zucker schaumig rühren. Dann alle Zutaten mit einem Teigschaber verrühren.

Teig drei Stunden ziehen lassen. Den Teig und die Oblate dann mit einer Lebkuchenglocke oder mit Hilfe von zwei Esslöffeln portionieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Tipp: Backen Sie einen Probelebkuchen, um die richtige Konsistenz des Teiges zu prüfen. Sollte er zu weich sein, geben Sie etwas gemahlene Nüsse/Mandeln hinzu.

Bei 160 Grad Celsius 25 Minuten backen.

Glasieren mit Puderzuckerguss: Puderzucker mit Zitronensaft und etwas heißem Wasser zu einer dickflüssigen Glasur ver-



Maria Delitsch (Vierte von links) backt mit Schülerinnen der Berufsfachschule die köstlichen Elisenlebkuchen.

Zutaten (für rund 33 Lebkuchen)

6 Eier
100 g Zucker
200 g gemahlene Haselnüsse
300 g gemahlene Mandeln
100 g gehackte Mandeln
100 g Zartbitterschokolade, geraspelt
100 g Orangeat
100 g Zitronat
20 g Lebkuchengewürz
10 Tr. Bittermandelöl
1 TL Rum
5 EL Honig
1 Packung Oblaten, 7 cm Durchmesser

Zum Verzieren: Schokoladenglasur aus Kuvertüre (Zartbitter + Vollmilch gemischt + 1 Riegel Kokosfett) oder Puderzuckerglasur + Zitronensaft + heißes Wasser

rühren. Die noch warmen Lebkuchen mit Zuckerguss bepinseln.

Glasieren mit Schokoladenguss: Die Kuvertüre mit Kokosfett im heißen Wasserbad schmelzen und die erkalteten Lebkuchen damit bepinseln.

Verzierung: Wer Zeit und Lust hat, kann auf die glasierten Lebkuchen enthäutete, halbierte Mandeln setzen.

Hier kann man die Lebkuchen kosten:

Die Pfarrei Mariahilf lädt in Zusammenarbeit mit der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung der Armen Schulschwestern von Freitag bis Sonntag, 27. bis 29. November, zum Adventsbasar im großen Pfarrsaal, Mariahilfplatz 4, ein. Der Erlös geht an die Flüchtlingshilfe im Pfarrverband. Nähere Informationen unter www.mariahilf-muenchen.de



Anzeigen

Informieren Sie
Sie sich auch über
unser Silvesterangebot



HOTEL
ALPENBLICK

Weihnachtszeit im Zugspitzland

Im 3***-Superior Hotel Alpenblick

ruhige Lage - hoteleigene Parkanlage -
Sonnenterrasse - Wohlfühloase mit Sauna

Vom 20.12. - 28.12.2015

»Weihnachtszauber 8 Ü/HP«

- 8 Übernachtungen mit Halbpension
- Festmenü am Heiligen Abend
- Christmette in der hauseigenen Kapelle
- Fahrt zum Christkindlmarkt nach Bad Tölz
- Kirchenbesichtigung in Benediktbeuern
- und vieles mehr.....

8 Ü/HP
p.P./DZ
728,-€

»Weihnachtszauber 3 Ü/HP«

- 3 Übernachtungen mit Halbpension
- inklusive Hotelprogramm

3 Ü/HP
p.P./DZ
273,-€

Weitere Infos und Angebote unter:
www.urlaub-mit-alpenblick.de

Hotel Alpenblick · Heimgartenstraße 8 · 82441 Ohlstadt
Tel. 08841 797-05 · info@alpenblick-ohlstadt.de

Andechser Winterbier

das kellertrübe Dunkle
aus der Klosterbrauerei Andechs



von Martini bis Josefi
11. November bis 19. März
nur im Andechser Bräustüberl
frisch gezapft vom Faß

www.andechs.de

Andechser Bräustüberl · Bergstr. 2 · 82346 Andechs · Telefon: 0 81 52/376-261 · Öffnungszeiten: 10.00 - 20.00 Uhr