

# Elisenlebkuchen mit Schokolade

Elisenlebkuchen sind die Königinnen unter den köstlichsten aller Lebkuchen. Sie werden nur aus den besten Zutaten hergestellt. Besonders viele Nüsse und wunderbare Gewürze, das macht sie so saftig. Mit diesem Rezept backst du vielleicht die besten Elisen-Lebkuchen, die du je gegessen hast.

## Zutaten

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Mandeln
- 200 g Vollkornmehl
- 2 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakaopulver
- $\frac{1}{2}$  TL Zimt
- 50 g Kokosöl
- 180 g Datteln
- 220 g Apfelmus
- 1 TL Zitronensaft
- Oblaten
- Schokoladenkuvertüre Zartbitterschokolade

## Zubereitung

1. Datteln und Mandeln mit 150 ml heissem Wasser übergiessen. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Alle Zutaten in einem Standmixer, Foodprocessor oder mit Stabmixer zerkleinern und zu einer homogenen Masse verarbeiten & über Nacht kühlen.
3. Oblaten auslegen. Den Lebkuchenteig zu einer Kugel formen und auf den Oblaten verteilen. Achte darauf, dass ca. 0,5 cm Rand bleibt, damit sich die Lebkuchen beim Backen auf den Oblaten ausbreiten können.
4. Beim Backen brauchst du den Backofen **nicht vorheizen**. Das Blech auf die 2 unterste Schiene schieben und ca. 25 min bei 180 Grad bei Ober - Unterhitze backen.
5. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Lebkuchen darin tunken. Trocken und geniessen.

▷ Den **Backofen brauchst Du nicht vorheizen**. Das spart **20 %** Energie. Aber bitte nur bei Rezepten, bei denen am Ende eine Kruste entsteht. Also beim Backen von Brot und Kuchen. Nicht bei Soufflés, Fleisch, Fisch und Geflügel, weil dort die Entstehung von Bakterienherden zu gross wäre.