

# Fruchtige Eisenlebkuchen ohne Oblaten

Lebkuchen ohne Oblaten backen mit getrockneten Feigen, Datteln, Zitronat und kandiertem Ingwer.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Teig:

50 g getrocknete Feigen (Soft-Feigen)  
50 g getrocknete Datteln ohne Stein  
50 g kandierter Ingwer  
100 g Zitronat  
3 Eier (Größe M)  
240 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
3 TL Lebkuchengewürz  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
50 g Pekannusskerne oder Walnusskerne, gemahlen  
50 g Pekannusskerne oder Walnusskerne, gehackt

### Schoko-Guss:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

### Heller Guss:

250 g Puderzucker  
4 - 5 EL heißes Wasser  
etwa 2 EL Grand Marnier®  
(Orangenlikör)

## Wie backe ich Eisenlebkuchen ohne Oblaten?:

### ① Teig zubereiten:

Feigen, Datteln, Ingwer und Zitronat sehr fein hacken oder in einem Universalzerkleinerer fein hacken. Eier, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe dick cremig aufschlagen. Finesse und Lebkuchengewürz kurz unterrühren. Mandeln, Nüsse und Früchte ebenfalls unterrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Diesen zugedeckt **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

### ② Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig portionsweise in eine Lebkuchenmühle (Ø 7 cm) streichen und auf das Blech drehen. **Oder** den Teig z. B. mit Hilfe eines Eisportionierers auf das Blech geben und mit feuchten Händen etwas flach drücken. Die Lebkuchen sollten einen Durchmesser von etwa 7 cm haben. Dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 14 Min.**

Die Lebkuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 4 **Schoko-Guss:**  
Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Die Unterseite der Lebkuchen damit bestreichen und mit der Kuvertüreenseite auf Backpapier fest werden lassen.
- 5 **Heller Guss:**  
Puderzucker sieben und mit Wasser und Likör zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Die Lebkuchen mit der gewölbten Seite in den Guss tauchen, abstreifen und auf einem Rost abtropfen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für den hellen Guss können Sie auch nur Wasser verwenden.
- Die Elisenlebkuchen kann man etwa 2 Wochen aufbewahren.

