# Elisen-Lebkuchen

## Zutaten

- 2 Eiweiss
- 150 Gramm geriebene Nüsse
- 180 Gramm Zucker
- 50 Gramm Zitronat
- 50 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- diverse große Oblaten

## Zubereitung

- Zitronat fein schneiden.
- Das Eiweiß steif schlagen, mit den übrigen Zutaten zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten
- Die Masse auf große Oblaten streichen
- Diese nun 15 bis 20 Minuten bei 160 bis 170 Grad Celsius backen.
- Nach Wunsch mit Glasur oder Kuvertüre überziehen.

From:
http://www.wernerflamme.de/ - **Werners Wiki**

Permanent link:
**http://www.wernerflamme.de/doku.php?id=rezepte:elisen**

Last update: **2012-03-08 07:10**