



ELISEN-BAISERSCHNITTEN

ZUTATEN: für ca. 42 Stück

Für den Teig:

3 Eier, Größe M
170 g Zucker
1 Päckchen Lebkuchengewürz
3 Tropfen Bittermandelaroma
1 TL abgeriebene Zitronenschale
100 g Walnusskerne
100 g Orangeat
100 g Zitronat
120 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse
3 eckige Backplatten (12 x 20 cm)

Für das Baiser:

4 Eiklar, Größe M
1 Prise Salz
125 g Zucker
1 TL Speisestärke
1 Prise Zimt
20 g gefriergetrocknete Himbeeren
1 EL Speiseöl

ANLEITUNG:

1. Eier in eine Rührschüssel geben. Mit den Rührstäben des Handrührgerätes schlagen, bis sich das Volumen dreifach hat. Zucker zugeben und weitere 3 Minuten schaumig schlagen. Lebkuchengewürz, Bittermandelaroma und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
2. Walnusskerne, Orangeat und Zitronat nacheinander in einen Blitzhacker geben und fein hacken. Mit gemahlenden Mandeln und gemahlenden Haselnüssen unter den Eischaum mischen.
3. Die Backplatten leicht überlappend auf 35 x 20 cm auf einem Backblech auslegen. Den Teig auf den Platten ca. 1 cm dick gleichmäßig verstreichen. Den Teig auf dem Blech 4 Stunden bei Zimmertemperatur quellen lassen.
4. Für das Baiser Eiklar in eine fettfreie Rührschüssel geben. Salz und zunächst 1 Teelöffel vom Zucker zugeben und mit den Rührstäben des Handmixers steif schlagen. Einen weiteren Teelöffel vom Zucker zugeben und 1/2 Minute unterschlagen. So fortfahren, bis der gesamte Zucker eingearbeitet und eine feste Baisermasse entstanden ist. Speisestärke und Zimt zum Schluss kurz unterschlagen. Das Baiser auf dem Lebkuchenteig austreichen.
5. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 140 °C) vorheizen. Das Blech in den unteren Einschub des Backofens schieben. Etwa 30 Minuten hellbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die gefriergetrockneten Himbeeren grob zerhacken und darüber streuen.
6. Die Elisen-Lebkuchen mit einem eingeölkten Messer in Würfel schneiden. In luftdicht verschließbare Dosen legen, darin bleiben sie etwa 2 Wochen frisch.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

