

# Vegane Elisenlebkuchen mit Marzipan & ein paar Gedanken zur Alles-und-immer-Gesellschaft



Lebku

chen gehören für mich in der Weihnachtszeit einfach dazu. Und obwohl es seit ich denken kann so ist, macht es mich jedes Jahr wieder fassungslos, wenn im September die Lebkuchen und Spekulatiuspackungen in den Supermärkten liegen. Wobei es mich eigentlich fast wundert, dass es sie noch nicht das ganze Jahr über gibt. Sogar Erdbeeren kann man ja mittlerweile sogar im tiefsten Winter kaufen. Sie schmecken zwar nicht, aber sie sind erhältlich. Unterirdische Ökobilanz und astronomische Bonusmeilen inklusive, denn sie sind einmal um die Welt geflogen.

Wir leben in einer Gesellschaft, in der alles (fast) immer verfügbar ist und manchmal erschreckt mich das. Manche Dinge waren immer etwas Besonderes. Erdbeeren im Frühjahr, wo man sich täglich in rauen Mengen an ihnen fürs restliche Jahr satt zu essen versucht. Lebkuchen im Winter, auf die man sich das

ganze Jahr freut wie auf Weihnachten, weil es sie nur in diesem Monat gibt. Zumindest war das so. Mittlerweile gibt es sie schon ein Dritteljahr.



Vielleicht bin ich da ja altmodisch und entspreche nicht meiner Zeit. Aber ich finde, manche Dinge sollten etwas Besonderes bleiben und nur in ihrer Saison genossen werden. So wie früher eben. Da gab es auch keine Erdbeeren aus Chile im Dezember. Und Lebkuchen im September auch noch nicht. Überhaupt, man hat sie sich noch selbst gebacken.

Ich wünsche mir, dass die Menschen erkennen, dass es doch irgendwie langweilig ist, immer alles zu haben. Auf was kann man sich dann noch freuen? Welchem Geschmack entgegen fiebern? Und: was kann man dann noch wirklich schätzen?

Vielleicht bin ich da ja auch spießig, aber ich kaufe aus Prinzip keine Lebkuchen vor Dezember. Mein Naschkater sieht das etwas anders. Wenn er Lebkuchen sieht, will sein Bauch sie haben. Welcher Monat da im Kalender steht, ist ihm dann relativ egal.

Dieses Jahr habe ich mich eisern durchgesetzt – eine Weile. Wir haben Ende November Lebkuchen gekauft. Aber immerhin nicht Anfang Oktober, als er mit leuchtenden (gierigen?) Augen vor dem Geschäft eines namhaften Lebkuchenherstellers stand.

Vor allem aber haben wir selbst welche gebacken. Zwei Mal

sogar. Welche zum [Ausstechen](#) und Elisenlebkuchen. Nicht das [Rezept von letztem Jahr](#), sondern ein [veganpassioniertes](#).



Ein wunderbar würziger Weihnachtsduft schwebte da durch die Wohnung und die Elisen mit Marzipan sind wunderbar saftig und aromatisch geworden. So muss der Advent duften!

Blieb nur noch ein weiterer Kampf zu fechten: Schokolade, Guss oder Purismus?

Naschkater liebt sie so wie sie sind oder mit Zuckerüberzug. Bei mir geht ohne Schoki nix.

Wir haben diplomatisch Halbe/Halbe gemacht.

### **Für 25 Stück:**

- 200 g Marzipanrohmasse
- 200 g gemahlene Mandeln/ Nüsse
- 100 g Fein Zucker
- 2 EL helle Marmelade
- 50 ml Wasser
- 1 geh.TL Backpulver
- 50 g Orangeat
- 70 g Mehl
- 1 Prise Salz

Je 1 Messerspitze Koriander, Kardamom und Muskat

Je  $\frac{1}{2}$  TL Zimt und gemahlene Nelken

(Alternativ 1 TL Lebkuchengewürz)  
25 Oblaten  
(Zartbitterkuvertüre)

Das Marzipan mit dem Zucker, der Marmelade und dem Wasser glatt rühren. Das Orangeat fein hacken. Die Gewürze kurz in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, die gemahlene Nüsse zugeben, abkühlen lassen und zu den anderen Zutaten geben. Die verbleibenden Zutaten hinzugeben und gut mischen.

Den Teig auf die Oblaten verteilen. (Etwa 1 EL Masse pro Oblate und am besten mit leicht feuchten Händen gleichmäßig glatt drücken.)

Bei 170° Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Die abgekühlten Lebkuchen mit Schokolade oder Zuckerguss bestreichen oder sie einfach pur genießen! [nurkochen]



Egal wie ihr sie am Ende überzieht, die Lebkuchen werden euch bestimmt schmecken!

Nehmt euch die Zeit, brüht eine Kanne Tee, macht euch schöne Musik an und backt in Ruhe ein paar weihnachtliche Leckereien. Dann kommt die Besinnlichkeit zu Weihnachten von ganz alleine.

Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

---

# Ein Muss an Weihnachten: Saftige Elisenlebkuchen (mit Marzipan)



In den letzten Jahren hatte ich meistens Lebkuchen gebacken, denn auch wenn es ein wenig Mühe macht, lohnt sich der Aufwand einfach sehr und welche Elisenlebkuchen schmecken schon so wie selbst gemachte?

Dieses Jahr habe ich ein neues Rezept ausprobiert und zwar aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ von GU. Die Lebkuchen sind wunderbar saftig, sehr aromatisch und halten sich leider nicht sehr lange – sie werden nämlich lange vor Weihnachten aufgefuttert sein. =)

## **Zutaten:**

- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl  
2- 3 geh. TL Lebkuchengewürz  
2 EL Rum  
1 TL Hirschhornsalz  
200 g Marzipan  
6 Eiweiße  
150 g (Rohrohr-) Zucker  
  
35- 40 Oblaten (70 mm Ø)  
Einmalspritzbeutel, falls vorhanden

Zitronat und Orangeat fein hacken. Mit Nüssen, Mandeln, Mehl und Gewürz mischen.

Rum erhitzen und Hirschhornsalz darin auflösen.

Marzipan klein würfeln und mit 1 Eiweiß mit der Gabel cremig rühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen.

Die übrigen Eiweiße mit dem Zucker in etwa 5 Minuten steif schlagen, so dass eine dickschaumige Masse entsteht.

Rum und Marzipan verrühren und mit der Nussmischung unterheben.

Die Masse am besten in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten spritzen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Notfalls kann man die Masse auch mit Löffeln verteilen, aber sie klebt leider sehr.

Über Nacht trocknen lassen.\*

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) auf mittleren Schienen 12-15 Minuten backen.

Zum Schluss entweder mit dunkler Kuvertüre (100- 150g) oder mit Guss überziehen.

Dafür 100 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft und 1-2 EL Wasser (oder Rum oder noch mal Saft, wie man es am liebsten mag) verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen pinseln.

*\*{Ich hatte das natürlich glatt vergessen und sie im Eifer gleich gebacken – funktioniert aber genauso gut :) }[nurkochen]*



Habt ihr schon mal selbst (Elisen)Lebkuchen gebacken? Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Ich hoffe, dieses Rezept kann euch genauso begeistern wie uns und ihr habt viel Spaß bei eurer Weihnachtsbäckerei!

Habt genussreiche weihnachtliche Tage,  
eure Judith