

#### 4. Lagerbedingungen

- Luftdicht und trocken in Dosen lagern, am besten bei 17-18 C gelagert werden.

#### 5. Rechtliche Bestimmungen

- Elisenlebkuchen müssen min 25% mandeln und oder Hasel- oder Walnüsse enthalten.

- Die verwendung anderer Ölsamen, z.b Erd- und Kokosnüsse, ist nicht erlaubt

#### 6. Verkaufsargumente

- Elisenlebkuchen ist feinwürziges Mandel z.b Nussgebäck( hohen Mandel- bzw Nüssenanteil und verschiedene Lebkuchengewürte) und aromatisch.

- Dekorativ verpackt ist Elisenlebkuchen ein hübsches Geschenk.

- Wegen des geringen Mehlanteils ist es weich und saftig.

#### ELISENLEBKUCHEN

geschrieben von  
**Vorname Name: Giang Nguyen**



-9-

-7-

www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-

Lebkuchengewürz in den Eischnee  
Brösel, Weizenmehl und  
- Orangeat, Zitronat , Mandeln,  
Fleischwolf, fein durchdrehen.  
- Orangeat und Zitronat in einer  
Metallschnecke, ähnlich dem  
Fleischwolf, fein durchdrehen.  
- Marzipanrohmasse in den  
Eischnee geben und glatt rühren.  
- Orangeat und Zitronat in einer  
Metallschnecke, ähnlich dem  
Fleischwolf, fein durchdrehen.  
- Eiklar, Zucker, und Hirschornsalz  
zu einem schmierigen Eischnee  
schlagen.  
- Marzipanrohmasse in den  
Eischnee geben und glatt rühren.

#### 2. Herstellung

- Manzipanrohmasse mit einem  
Teil des Eiklars weich arbeiten.

**1. Zusammensetzung**  
Eiklar, Zucker, Weizenmehl,  
Lebkuchengewürz, Hirschornsalz,  
Marzipanrohmasse, Mandeln,  
Orangeat, Zitronat und süsse  
Brösel.

einrühren, bis sie gleichmässig in  
der Masse vermischt sind .

#### 3. Typische Gebäckmerkmale

- Kräftig ( wegen des Gewürzes )  
und süß, trocken, Zuckerreich,  
nüssig, lange Haltbarkeit, mit  
Kuvertüre oder Zuckerglasur  
überzogen, flache Form