Elisenlebkuchen
(in Klammern die Mengen für Schokolebkuchen)

5 Eier
320 g Puderzucker
100 g Zitronat
100 g Orangeat
300 g Marzipan
2 Eßl. Honig
2 Eßl. Aprikosenmarmelade
500g Mandeln (200 g Mandeln)
200g Haselnüsse (600 g Haselnüsse)
(40 g Kakao)
30 g Cognac (60 g Rum)
30 g Arrak
1 Msp Nelke
1 Msp Muskat
1 Msp. Kardamon
1 Msp. Lebkuchengewürz
1 geh. Tl. Hirschhornsalz
1 Tl. Zimt

Auf Oblaten mit 8 cm ∅ ca. 90 g auftragen. Über Nacht trocknen lassen. Bei 130° 45 min. bei offenem Zug backen.