

Elisen-Lebkuchen

(Hildegard Ohlmeyer)

- 200 g abgezogene süße Mandeln
- 200 g Haselnüsse
- 2 Becher saure Sahne oder 1 Becher Schmand
- 250 g Honig
- 2 Tl. Zitronensaft
- 1 El. Rum
- ½ Tl. Zimt
- 1 Prise Delifrut
- Backblaten 44 mm Durchmesser
- Honigschokolade

Einige Mandelhälften zurücklegen, übrige Mandeln und Nüsse mahlen.

Masse auf Backblaten streichen und mit aufgelöster Schokolade überziehen.

Danach mit Mandelhälften überziehen.