

Lebkuchen

Zutaten Teig:

- ❖ 250g Zucker
 - ❖ 80ml Wasser
 - ❖ 750g Honig
 - ❖ 60g Eigelb (ca. 3 Eigelb)
 - ❖ 1 Ei(L)
 - ❖ 30g Zimt
 - ❖ 8g Nelke, gemahlen
 - ❖ 8g Kardamom, gemahlen
 - ❖ 4g Muskat, gemahlen
 - ❖ 20g Vanillezucker
 - ❖ 1 Zitrone, abgeriebene Schale
 - ❖ 12g Hirschhornsalz
 - ❖ 5g Pottasche (Triebmittel, Apotheke)
 - ❖ 600g Roggenmehl
 - ❖ 600g Weizenmehl
 - ❖ 100ml Milch
- Lebkuchengewürz 12g alternativ

Zubereitung:

1. Zucker und Wasser aufkochen und den Honig unterrühren. Danach die Mischung auf 30°C abkühlen lassen.
2. Ei, Eigelb und Gewürze mischen und schaumig rühren.
3. Eigemisch und Honiglösung in Mehl geben und gut durcharbeiten.
4. Milch teilen und in je einer Hälfte Pottasche und Hirschhornsalz auflösen und dann nacheinander in den Teig einarbeiten.
5. Teig einpacken und eine Nacht gekühlt ruhen lassen.
6. Teig 5mm dick ausrollen und ausstechen oder zuschneiden, auf einem Backblech mit Backpapier auslegen, mit Milch bestreichen und ca. 15 Min backen bei 160°C.



Zutaten Glasur:

- ❖ Eiklar
- ❖ Pro Eiklar 200g Puderzucker
- ❖ Spritzer Zitronen- oder Limettensaft
- ❖ Lebensmittelfarbe nach Wunsch

Deko:

- ❖ Perlen, Streusel, Mandeln, Zuckerschrift, ...



A22/2 wünscht ein Frohes Fest und viel Spaß beim Nachbacken!

