

Kuchen Backen Rezepte

Original Nürnberger Eisenlebkuchen Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Lebkuchen, Weihnachten, Ohne Mehl

Teig

470 g	Zucker	- gehackt
6	Eier; a 55 g	1/2 Teel. Zimt; gemahlen
1	Teel. Vanillezucker	1/2 Teel. Gewürznelke; gemahlen
240 g	Haselnüsse; grob gemahlen	1/2 Teel. Koriander; gemahlen
240 g	Haselnüsse; fein gemahlen	1/2 Teel. Piment; gemahlen
50 g	Walnüsse; grob gehackt	1/2 Teel. Muskatblüte; (Macis), -
100 g	Orangeat; fein geschnitten	- gemahlen
100 g	Zitronat; fein geschnitten	1/2 Teel. Kardamom; gemahlen
1	Zitrone; abgeriebene Schale	1/2 Teel. Muskatnuss; gemahlen
1	Orange; abgeriebene Schale	150 Backoblaten; (50 mm Dmr)
1	Essl. Kandiertes Ingwer; fein -	

Punchglasur

130 g	Puderzucker	2 Essl. Rotwein
2	Essl. Rum	

Schoko-Glasur

200 g	Bitterkuvertüre; oder	- Vollmilchkuvertüre
-------	-----------------------	----------------------

Zum Verzieren

Nüsse

Kandierte Früchte

Zucker, Eier und Vanillezucker so lange schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen. Abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen. Kleine, etwa 15 bis 17 g schwere Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, dass ein 3 bis 5 mm breiter Rand frei bleibt. Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen (die Lebkuchen sollten innen nicht ganz gar sein). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Glasur versehen.

Punchglasur: Puderzucker mit Rum und Rotwein glatt rühren.

Schoko-Glasur: die Kuvertüre schmelzen, temperieren.

In beiden Fällen, die Lebkuchen einzeln mit der oberen Seite in die Glasur tauchen, trocknen lassen. Solange die Glasur noch weich ist, nach Belieben mit Nüsse und/oder kandierte Früchte verzieren.

Tipp zur Aufbewahrung: Die Lebkuchen in einer Blechdose mit einem Stück Pergamentpapier abdecken und einige Apfelschalen darüberlegen. So bleiben die Lebkuchen weich und saftig. Nach etwa 10 Tagen haben die Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.