

Kuchen Backen Rezepte

Nürnberger Eisenlebkuchen Original

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Pralinen, Weihnachten

250 g	Zucker				Zitronenschale
3	Eier		70 g		Zitronat und Orangeat
1	Essl. Vanillezucker				-15 Oblaten
250 g	Mandeln		150 g		Puderzucker
1/2 Teel.	Nelken		2	Essl.	Rum
	Zimt				

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel im Wasserbad mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dickflüssig-Schaumige Masse entsteht. Die Mandeln schälen (geht einfach, wenn Ihr sie vorher mit heißem Wasser verbrüht) und fein hacken. Zitronat und Orangeat klein würfeln und zusammen mit den Gewürzen und der abgeriebenen Zitronenschale mit der cremigen Masse verrühren. Den Teig etwa 1 cm dick auf runde Oblaten streichen und evtl. mit halbierten Mandeln verzieren. Einen schmalen Rand freilassen, weil der Teig beim Backen etwas auseinanderläuft.

Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen (ca. 180Grad) ungefähr 20-25 Minuten backen. Wenn sie fertig sind, sollte der Teig innen noch leicht feucht sein.

Ein weißer Guss wird mit Puderzucker und Rum oder Zitronensaft hergestellt. Meistens stehen die Leute aber eher auf einen Überzug aus Schokolade.

Mit dem Nürnberger Christkindles Glühwein gibt das die Super Stimmung. So richtig Weihnachten halt.

Tipp: Jede Lebkücherei hat ihre streng geheim gehaltenen Rezepte für die unterschiedlichsten Lebkuchenvariationen. Versucht Euch doch mal selbst am feinsten aller Nürnberger Lebkuchen, den Eisen Lebkuchen. Es ist einfacher als Ihr denkt. Und wenn es Euch gelingt, Euere ureigene, unverwechselbare Gewürzmischung zu finden, habt Ihr die höchsten Weihen Nürnberger Koch- und Backkunst erreicht. Probiert doch mal mit Ingwer, Kardamom oder Muskatblüten herum...

Das Wichtigste am echten Nürnberger Lebkuchen: Er enthält kein bisschen Mehl.