

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchen Honigteig Gefüllt mit Marzipan

Gattung: Backen, Lebkuchen, Weihnachten

LEBKUCHEN HONIGTEIG

300 ml Milch	30 g Backpulver
500 g Zucker	20 g Zimt
750 g Honig	10 g Anis
1,50 kg Mehl	5 g Muskatnuss

WEITERE ZUTATEN

500 g Marzipan	2 Eiweiß
----------------	----------

EIWEISS-SPRITZGLASUR ZUM GARNIEREN

350 g Gesiebter Puderzucker	2 Eiweiß
-----------------------------	----------

Lebkuchen Honigteig:

Milch erhitzen und Zucker darin auflösen. Honig auf 60°C erwärmen, erkalten lassen und der Milch zugeben.

Restliche Zutaten (Zimt, Anis, Muskatnuss, Mehl, Backpulver) begeben, zu einem Teig verkneten und über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach Lebkuchen auf ca. 5 mm ausrollen - Marzipan auf 5 mm ausrollen. Zwei Herzen aus dem Teig ausstechen. Ein kleineres Herz aus Marzipan ausstechen.

Ein Lebkuchenherz mit Milch bepinseln. Das kleinere Marzipanherz auflegen und mit dem Lebkuchenherz zudecken. Fest andrücken und wieder mit Milch bestreichen, bei 240°C ca. 25-30 Minuten backen.

Eiweiß-Spritzglasur zum Garnieren:

Zwei Eiweiß unter langsamer Zugabe des Puderzuckers (gesiebt) mit einem Holzlöffel oder mit der Küchenmaschine zu einer festen, leicht schaumigen Masse rühren. Verschiedene natürliche Farben zum Einfärben der Glasur.