

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchen

Gattung: Backen, Feste, Kuchen, Weihnachten

500 g Honig	1/2 geh. TL Sternanispulver
250 g Roggenmehl	1/2 geh. TL Nelkenpulver
250 g Weizenmehl	1 geh. TL Zimt
10 g Backpulver	1 geh. TL Salz
6 Eier	1 Orange, abgeriebene Schale
1 Vanilleschote	1 Msp. Muskat

(Zutaten für eine Kastenform von 30 Zentimeter Länge) Beide Mehlsorten, das Backpulver, die Gewürze und das Salz in einer großen Schüssel gut miteinander vermischen. Die Vanilleschote fein hacken, die Orangenschale reiben und zusammen mit einer guten Prise frisch geriebener Muskatnuss hinzufügen. Danach ein Ei nach dem anderen einarbeiten bis der Teig homogen ist, zum Schluss den Honig ebenfalls sehr sorgfältig einarbeiten.

Den Teig abgedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen, dann in eine gebutterte und mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen, im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 60 Minuten backen. Dann einen Holzspieß hineinstecken, und wenn nach dem Herausziehen kein Teig an dem Spieß hängen geblieben ist, ist der Kuchen fertig.

30 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und das Pergamentpapier abziehen, dann ganz auskühlen lassen. Den fertigen Kuchen in Alufolie einpacken und frühestens am nächsten Tag probieren. Kühl und verpackt gelagert hält sich Lebkuchen mindestens 10 Tage.