

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchen (Schrot & Korn)

Anzahl: 25 Stück

Gattung: Backen, Kekse, Vollwert, Weihnachten

GRUNDTEIG

1 kg Blütenhonig	2 g Nelken, gemahlen
800 g Dinkelvollkornmehl	15 g Anis
200 g Roggenvollkornmehl	3 g Natron
15 g Zimt	4 g Ammonium

ZUCKERGLASUR

150 g Puderzucker	1 Eiklar
-------------------	----------

ZUM VERZIEREN

Mit Kurkuma eingefärbtes	- Marzipan
--------------------------	------------

: (Rezept sehr zeitaufwändig!) : Ergibt 25 Lebkuchenfiguren (a 80 g) ,

: Zubereitungszeit: 10 Minuten + 12-14 Tage zum Stehen lassen : + 50 Minuten

Alle Zutaten für Grundteig gut miteinander verkneten. Teig in eine Folie einschlagen und mindestens 12-14 Tage stehen lassen. Teig bei 30-40 °C in den Ofen legen, bis er etwas weich wird. Natron und Ammonium getrennt in etwas Wasser auflösen. Die beiden Triebmittel unter den Lebkuchenteig kneten. Falls der Teig zu fest ist, etwas Wasser unterkneten. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und Formen ausstechen. Lebkuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 190 °C 7-8 Minuten backen.

Zuckerglasur:

Puderzucker und Eiklar in einer großen Tasse schaumig rühren. Lebkuchen mit Zuckerglasur (s. unten), gelbem Marzipan und Rosinen verzieren. Um mit der Eiweiß-Puderzuckermaße feine Linien, Punkte und Ornamente ziehen zu können, dreht man sich aus Pergamentpapier eine Tülle. Dazu ein Dreieck ausschneiden, zu einer spitzen Tüte drehen, Eiweiß Puderzuckermaße einfüllen und die Tütenspitze aufschneiden