

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchenteig

Anzahl: 99 Portionen

Gattung: Backen, Plätzchen, Süßspeisen, Weihnachten

500 g	Honig	1	Essl. Lebkuchengewürz
250 g	Zucker	1	Essl. Nelken ;gemahlen
250 g	Pflanzenfett	2	Eier
1 kg	Mehl	10 g	Pottasche
50 g	Dunkler Kakao	1	Essl. Rosenwasser
1	Essl. Zimt ;gemahlen		

Den Honig, Zucker und das Pflanzenfett zusammen in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach abkühlen lassen.

Das Mehl, den Kakao und die Gewürze in eine große Schüssel sieben. Die abgekühlte Honigmasse, die Eier und die in Rosenwasser aufgelöste Pottasche dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und möglichst einige Stunden kalt stellen.

Dann den Teig auf leicht bemehlter Unterlage ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen oder mit Schablonen ausschneiden.

Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen (200-225 Grad) je nach Dicke der Stücke 15-20 Minuten backen.

Leicht verformtes Gebäck kann beschnitten werden, wenn es aus dem Backofen kommt und noch etwas weich ist.

Nach dem Backen werden die Lebkuchen mit Zuckerguss - verschieden eingefärbt mit Speisefarben, Fruchtsaft, Kakao, Eigelb usw. bestrichen oder bespritzt oder mit Schokoladenglasur überzogen.

Verziert werden sie mit Liebesperlen, kleinen bunten Bonbons, Schokoladenplätzchen, Weihnachtskringeln oder Konfekt, Mandeln, Nüssen usw.

1 Lebkuchenrezept reicht für ein Hexenhaus oder für 10 größere Gebäckstücke oder 100 - 120 Teile Kleingebäck.