

Weihnachten Backen Rezepte

Nürnberger Lebkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Advent, Weihnachten

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

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 auseinander läuft.

Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen (ca. 180 °Grad) 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.

Original Rezepte: Jede Lebkücherei hat ihre streng geheim gehaltenen Rezepte für die unterschiedlichsten Lebkuchenvariationen. Versucht Euch doch mal selbst am feinsten aller Nürnberger Lebkuchen, den Elisen 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 ... viel Erfolg.

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