

Lebkuchen



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	1 Esslöffel
Roggenmehl	60 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Gold Rum	2 Esslöffel
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Rohrzucker	50 Dekagramm
Lebkuchengewürz	1 Pkg.
Orangenschale	Etwas / nach Bedarf
Geriebene Nüsse	25 Dekagramm
Bienenhonig	4 Esslöffel

Zubereitung:

Teig: Honig, Rohrzucker und Rum in einem Topf bei geringer Hitze erwärmen, sodass der Honig und der Zucker schmelzen.

Roggenmehl mit Natron, Lebkuchengewürz, geriebener Orangen- und Zitronenschale und Nüssen mischen,

4 der 5 Eier und die handwarme Honigmasse unterheben und alles zu einem festen Teig kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig ausrollen, nach Belieben Formen ausstechen und hell backen (Ober- und Unterhitze, 180 Grad, etwa 5 - 10 Minuten)

Glasur: 20 Dekagramm Staubzucker sieben und mit einem Eiklar und etwas Zitronensaft verrühren bis eine zähflüssige weiße Masse entsteht. Diese auf die ausgekühlten Kekse streichen und hart werden lassen.

Im Anschluss können die Kekse mit Schokolade oder Zuckerperlen verziert werden.

Das Besondere an diesem Teig ist, dass der Lebkuchen gleich weich ist und sofort gegessen werden kann.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1620-Lebkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at