SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Lebkuchen | Piemonteser Haselnüsse | Lebkuchengewürz

Zubereitungszeit: 12 h 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 12 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Blech(e)

Gewürze & Zutaten:

4 Eier

100 g Zucker

200 g Mandeln, ohne Schale, fein gemahlen

200 g Haselnüsse, geröstet, ohne Schale, fein gemahlen

200 g Haselnüsse, geröstet, ohne Schale, grob gehackt

1 Esslöffel Kakaopulver „PUR“

100 g Honig

150 g Orangeat, gehackt

1 Esslöffel Ingwer, fein gerieben

Etwas Orangen- und Zitronen-Abrieb

25 Backoblaten, rund 7 cm

3 Esslöffel Lebkuchengewürz

SCHOKOLADENGLASUR:

100 g Zartbitter-Schokolade 65%

ZUCKERGLASUR:

2 Esslöffel Zitronensaft

100 g Puderzucker

VORBEREITUNG:

1. Die Eier mit dem Zucker in der Küchemaschine oder dem Hand- Rührgerät solange aufschlagen, bis eine dick-cremige fast weiße Masse entsteht.

2. Die Mandeln und Haselnüsse mit dem Kakao vermischen bis sich alles gut verteilt hat.

3. Nun alle übrigen Zutaten sowie die mit dem Kakao vermischten Nüsse unter die Zucker-Ei-Masse heben.

4. Darauf achten, dass sich alles gut verbindet. Die Schüssel mit der Lebkuchenmasse mit Klarsichtfolie abdecken und für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

2. Die Lebkuchenmasse aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem kleinen Eisportionierer gleichmäßig auf die Oblaten aufteilen und sofort mit leicht angefeuchteten

Fingern in „Lebkuchenform“ bringen.

3. Die so vorbereiteten Lebkuchen auf zwei Mal bei 180°C für 10 Minuten backen.

4. Die 2. Hälfte der vorbereiteten Lebkuchen während der Backzeit im Kühlschrank zwischenlagern

5. Nach dem Backen die Lebkuchen je nach Geschmack mit Schokolade oder Zuckerguss glasieren oder „Natur“ belassen.

6. Zum Schokolieren oder glasieren die noch warmen Lebkuchen mit der Oblaten-Seite auf eine Gabel spießen und die geschmolzene Schokolade oder den Zuckerguss tauchen und auf Backpapier auskühlen lassen.