

brothimmel

Lebkuchen

50 % Weizen / 50 % Roggen
Rezept für 4-5 Bleche

Zeitaufwand

3-5 Tage vor dem Backen: 30 min.
Am Backtag: 1 ½ Std.

Zutaten

Hauptteig

500 g Honig
180 g brauner Rohrzucker
500 g Roggenmehl 960
500 g Weizenmehl 700
ca. 200 g Milch
10 g Pottasche
10 g Hirschhornsalz
15 g Lebkuchengewürz
2 Eidotter
1 ganzes Ei
10 g Salz
1 TL Kakao (optional)

Zubereitung

3-5 Tage vor dem Backen:

Honig auf 60°C erwärmen. Vom Herd nehmen, Zucker unterrühren, bis er sich löst.

Zuckermasse auf 40°C abkühlen lassen.

Roggen- und Weizenmehl, Lebkuchengewürz, optional Kakao unterkneten.

Eidotter und 1 Ei in der Milch verquirlen und zum Teig.

Triebmittel separat aufgelöst zum Teig kneten. Dafür die Pottasche und das Hirschhornsalz separat in etwas kaltem Wasser auflösen und nacheinander einkneten.

Es entsteht ein fester, klebriger, jedoch glatter Teig.

In Frischhaltefolie einschlagen und einige Tage bei ca. 15°C (Keller) ruhen lassen.

Am Backtag:

Vor der Weiterverarbeitung gut durchkneten.

Mit wenig Mehl 5-7 mm dick ausrollen.

Backrohr inkl. Backblech auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gewünschte Formen ausstechen und mit genug Abstand auf Backpapier setzen.

Vor dem Backen mit Milch bestreichen und nach Wunsch belegen (halbierte Mandeln, kandierte Kirschen).

Mit der Pizzaschaufel auf das heiße Backblech setzen.

Bei 190°C 9-11 min. goldbraun backen. Teig verdoppelt ca. sein Volumen.

Sofort nach dem Backen das Backpapier mit den fertigen Lebkuchen auf einen kalten Untergrund ziehen (Fliesenboden, Balkon). So fängt der Teig zu schwitzen an und bleibt schön saftig.

Auf Wunsch mit Zuckerglasur oder Kuvertüre bestreichen und verzieren.

Vor dem Verzehr mind. 3-5 Tage in der Keksdose ruhen lassen.

Quelle: Dietmar Kappl/www.homebaking.at/Lebkuchen