

November: Lebkuchen

Mit weihnachtlichen Gewürzen und Verwertung von übriggebliebenen Hörnchen.



DAS BRAUCHEN SIE:

Zutaten für die Lebkuchen

Für ca. 50 Lebkuchen benötigen Sie:

- 7 übriggebliebene Hörnchen
- 400 gr. Nüsse
- 500 gr. Zucker
- 100 gr. Zitronat
- 100 gr. Orangeat
- 1 TL Kardamon
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Zimt
- 4 Eier
- 500 ml Wasser
- 200 gr. Mehl
- 2 TL Hirschhornsalz
- Oblaten in gewünschter Größe
- Schokoladenglasur und/oder Puderzucker

UND SO GEHT'S:

1. SCHRITT

Mahlen und Mischen

Die Hörnchen sollten ein paar Tage getrocknet werden. Zuerst mahlen Sie die Hörnchen ganz fein. Anschließend Zitronat und Orangeat fein pürieren und zusammen vermengen. Geben Sie die Nüsse und alle Gewürze, außer das Hirschhornsalz, hinzu.

2. SCHRITT

Langsam dazu geben

Geben Sie nun nach und nach die Eier und das Wasser in die Schüssel dazu.

3. SCHRITT

Unterheben und Ruhen lassen

Zum Schluss heben Sie das Mehl und Hirschhornsalz langsam unter die Menge. Den Teig über Nacht ziehen lassen.

4. SCHRITT

Formen und Backen

Den Teig auf die Oblaten setzen. UNSER TIPP: Verwenden Sie für eine bessere und gleichmäßige Größe der Lebkuchen einen Eisportionierer.

5. SCHRITT

Bestreichen und Genießen

Nun können Sie die Lebkuchen entweder mit Schokolade oder mit einer Mischung aus Puderzucker und Wasser bestreichen. Dann können Sie endlich Ihre Werk genießen. UNSER TIPP: Lagern Sie die Lebkuchen in einer Blechdose – so bleiben sie lange frisch und lecker.