

Lebkuchengeheimnisse - Rezepte

 tv.orf.at/groups/magazin/pool/lebkuchengeheimnisse_rezepte

Pfefferlebkuchen (Monika Hueber):

25dag Rohzucker
2 Eier
3EL geschmacksneutrales Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
28dag Roggenmehl
2EL Honig
1/2 TL Speisenaatron
etwas Pfeffer, Nelkenpulver und Zimt

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls er noch zu klebrig ist, kann man noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und an einem kühlen Ort über Nacht rasten lassen. Dann den Teig auswalken und Formen ausstechen. Entweder vor dem Backen mit kandierten Kirschen und Mandeln verzieren – diese werden mitgebacken, oder nach dem Backen, wenn die Lebkuchen abgekühlt sind, mit Zuckerguss glasieren. Die Lebkuchen werden bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten gebacken.

Omas Lebkuchen (Philippa Kronberger):

Teig:

30dag Mehl (1/2 Weizenmehl, 1/2 Roggenmehl)
20dag Zucker
2 Eier
2EL Honig
1/2TL Pottasche in einem kleinen Schluck Milch aufgelöst
2 TL Lebkuchengewürz

Alles auf einem Brett zu einem geschmeidigen Teig kneten. Über Nacht an einem kühlen Ort rasten lassen. Danach nicht zu dünn ausrollen und Formen ausstechen. Mit Mandeln belegen und bei mittlerer Hitze ca 12 Minuten backen.

Glasur:

300g Staubzucker
Etwas Zitronensaft
Lauwarmes Wasser
Zitronensaft zum Zucker geben und umrühren, danach schluckweise das Wasser begeben, bis eine gut spritzbare Glasur entsteht. Glasur nach Geschmack färben und dann in Spritzbeutel füllen.

Lebkuchengewürz:

Koriander
Piment

Nelken
Kardamom
Macispulver
Gemahlener Zimt

Koriander, Piment, Nelken, Kardamom leicht und ohne Fett anrösten. Danach kommt alles mit Macis und gemahlenem Zimt in den Mörser.

Hierfür gibt es keine Mengenangabe, das muss man nach Gefühl und Geschmack machen.

Birgits Lebkuchen (Birgit Schottenberger):

50g Butter
100g Zucker
100g Honig
3TL Gewürze
Prise Salz
1 Ei

Jeweils 1/2 TL Hirschhornsalz / Pottasche (jeweils in Milch aufgelöst)

400g Mehl

Alle Zutaten auf kleiner Flamme leicht erwärmen und gut vermischen. Zuletzt das Mehl hinzufügen und gut verkneten. Den fertigen Teig mit etwas Mehl bestreuen und gut zugedeckt über Nacht rasten lassen. Den Teig nach dem Rasten noch einmal gut durchkneten und dann nicht zu dünn ausrollen. Formen ausstechen und den Lebkuchen bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten backen.

Lebkuchenbrot (Christine Clementi):

15dag Butter
25dag Rohrzucker
4 Eier
38dag Mehl
1Tasse lauwarmes Wasser
1TL Natron
10dag Aranzini/Zitronat
15dag gemischte Trockenfrüchte
5dag Rosinen
15dag Schokolade
15dag Walnüsse
5dag getrocknete Zwetschken

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Gehackte Nüsse, Schokolade und Früchte dazugeben. Mehl und Natron dazugeben und so viel Wasser dazugeben, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. In eine befettete und bemehlte Kranzkuchenform geben und bei 180 Grad eine Stunde backen.

Glasierte Lebkuchen mit Orangen-Marzipan-Füllung (à la Peintner):

Für den Teig:

300 g Honig

50 g Zucker

200 g Weizenmehl

3 g Hirschhornsalz

120 g Roggenmehl

3 g Pottasche

1 Eigelb

20 g Lebkuchengewürz

Für die Füllung:

240 g Marzipanrohmasse

180 g Marmelade (Orangenmarmelade)

Zum Bestreichen:

100 ml Milch

Für den Guss:

200 g Kuvertüre, dunkle (Zartbitter)

80 g Kuvertüre, helle (Vollmilch)

Den Honig mit dem Zucker bei kleiner Hitze im Topf schmelzen, dann abkühlen lassen. Mehl und Hirschhornsalz unterrühren. Die restlichen Teigzutaten zufügen und alles zu einem kompakten Teig verkneten. Mindestens 60 Minuten ruhen lassen (kann auch über Nacht sein).

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Teig ausrollen und daraus große Herzen und Sterne ausstechen (ca. 7 cm Durchmesser). Alle Lebkuchen dünn mit Milch bestreichen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und ca. 8 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Während dem Backen Marzipan mit der Marmelade glattrühren. Die abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen. Rasten lassen, damit die Fülle ein wenig fest wird.

Die Kuvertüren getrennt auf dem Wasserbad schmelzen. Die Lebkuchen in die dunkle Kuvertüre tauchen, dann abtropfen und trocknen lassen. Die helle Kuvertüre mit einem kleinen Papierspritzbeutel in dünnen Streifen über die Lebkuchen ziehen und ebenfalls trocknen lassen.

Nürnberger Lebkuchen / Elisen (à la Valier)

6 Eier

180 g Zucker, braun

2 EL Honig

2 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

250 g Mandeln, gemahlen
250 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Orangeat, im Mixer noch etwas zerkleinert
200 g Zitronat, im Mixer noch etwas zerkleinert
n. B. Oblaten, 70 oder 90 mm
Glasur
75 g Zucker
50 ml Wasser

Eier, Zucker und Honig schön schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten untermischen. Den Teig flach auf die Oblaten streichen (ergibt ca. 30 St./90 mm oder ca. 40 St./70 mm).

Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backen mit Ober- und Unterhitze bei 150°, ca. 20 Minuten.

Noch heiß mit Zuckerguss bestreichen oder nach dem Abkühlen in Kuvertüre tunken. (Für die Glasur Zucker in Wasser aufkochen)

Basler Leckerli (à la Valier)

250 g Honig
125 g Zucker
1 EL Zimt
doppelte Prise gemahlene Nelken
gute Prise Muskatnuss
350 g Mehl
7 g Pottasche
65 g grob gehackte ungeschälte Mandeln
65 g grob gehackte ungeschälte Haselnüsse
50 g fein gehacktes Orangeat
50 g fein gehacktes Zitronat
1 Schnapsglas Kirschwasser

Glasur
75 g Zucker
50 ml Wasser

Honig, Zucker und Gewürze in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen, dabei immer mal wieder rühren. Sobald die Masse kocht, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Mehl mit Pottasche in einer großen Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten und die abgekühlte Honigmasse dazugeben. Alles gut verkneten (am besten mit dem Knethaken eines Standmixers).

Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag ausrollen und in Rechtecke schneiden. (ev. mithilfe eines Lineals)

Im vorgeheizten Backofen bei 175C 10-15 Minuten backen.

Zucker und Wasser aufkochen und die Lebkuchen damit bepinseln. Komplette an der Luft trocknen lassen, dann in Blechdosen füllen.

Einfacher Lebkuchen zum Füllen oder als Baumbehang (à la Munding):

Grundrezept:

300 g Roggenmehl

180 g Rohrzucker

10 g Zimt

10 g Natron

20 g Lebkuchengewürz (oder selbstgemachte Gewürzmischung)

2 Stück Eier

80 g Honig

Milch (zum Bestreichen)

Für den Einfachen Lebkuchen das Mehl mit dem Natron vermischen und Eier, Zucker und Honig hinzugeben. Mit dem Lebkuchengewürz würzen und nach Belieben noch etwas zusätzlichen Zimt hinzugeben.

Alle Zutaten gut miteinander verkneten und den Lebkuchenteig am besten über Nacht rasten lassen.

Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Keksausstechern oder einem Lebkuchen-Model die gewünschten Formen ausstechen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Milch bepinseln. Im Backrohr ca. 10 Minuten backen lassen, bis sie eine schöne Farbe haben. Ist der Einfache Lebkuchen ausgekühlt, so kann er nach Lust und Laune verziert oder mit Schokolade glasiert werden.

Gefüllt:

Füllung I für ca 900 g Lebkuchenteig:

50 g Datteln (faschiert oder gehackt)

50 g Rosinen (faschiert oder gehackt)

50 g Feigen (faschiert oder gehackt)

50 g Dörrzwetschken(faschiert oder gehackt)

20 g Aranzini

100 g Marmelade (Ribisel oder Marille)

Füllung II für ca 900 g Lebkuchenteig:

60 g Nüsse (fein gemahlen oder grob gehackt)

50 g Marillen (getrocknet, faschiert oder fein gehackt)

50 g Ananasstücke (faschiert oder fein gehackt)

50 g Zitronat (faschiert oder fein gehackt)

50 g Aranzini (faschiert oder fein gehackt)

50 g Datteln (faschiert oder fein gehackt)

1 Prise Zimt (gemahlen)

1 Prise Nelken (gemahlen)
1 Prise Lebkuchengewürz
1 bis 2 cl Rum
10 g Vanillezucker
60 g Marmelade (Ribisel- oder Marille)

Sämtliche Zutaten sowohl bei Füllung I und II vermischen und gut abschmecken. Lebkuchenteig (Rezept s. einfacher Lebkuchen) rechteckig ausrollen und der Länge nach halbieren. Eine Hälfte auf ein vorbereitetes Backblech legen. Fülle darauf verteilen und mit dem zweiten Lebkuchenteigblatt abdecken. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit einer Gabel in gleichmäßigen Abständen einstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 bis 175 °C 15 bis 18 Minuten hellbraun backen.