



### Rezepte zur Sendung vom 10. Dezember 2011 Lebkuchen

#### Lebkuchen

250 g	Honig
225 g	Zucker (aufgeteilt in 210 g und 15 g)
55 ml	Wasser (aufgeteilt in 40 ml und 15 ml)
1	Ei (50 g)
15 g	Lebkuchengewürz
10 g	Trieb Salz
65 ml	Milch
6 g	Pottasche
480 g	Weizenmehl Type 405
180 g	Roggenmehl Type 1150



Zum Abstreichen und Verzieren:

etwas	Milch
1/2	Zitrone
3-4 EL	Puderzucker

Honig, 210 g Zucker und 40 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker vollkommen gelöst hat. Dann erkalten lassen.

Das Ei mit 15 g Zucker aufschlagen und in eine Schüssel mit der kalten Honig-Zuckermasse geben. Das Lebkuchengewürz hinzufügen und alle gut vermischen. Trieb Salz und Milch vermischen. Pottasche und 15 ml Wasser vermischen.

Weizenmehl und Roggenmehl sieben und mit aufgelöstem Trieb Salz und aufgelöster Pottasche zur Zucker-Mischung geben und daraus kurz einen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt bei Zimmertemperatur über Nacht ruhen lassen.

Dann den Teig mit viel Kraft sehr dünn ausrollen, wieder zusammenschlagen, wieder ausrollen, wieder zusammenschlagen. Diesen Vorgang nochmal wiederholen. Dann den Teig 5 mm stark ausrollen und entsprechende Formen ausstechen.

Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Die Lebkuchen darauf legen und die Oberfläche mit Milch abstreichen.

Alles ca. 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die geruhten Lebkuchen im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

Von der Zitrone den Saft ausdrücken und diesen mit Puderzucker mischen. Die ausgekühlten Lebkuchen mit dem Zuckerguss verzieren.

## Elisenlebkuchen

155 g	Haselnüsse
75 g	Mandeln
50 g	Walnüsse
40 g	Orangeat
40 g	Zitronat
10 g	frischer Ingwer
1	Vanilleschote
3	Eier (150 g)
120 g	Zucker
1/2 TL	abgeriebene Orangenschale
1/2 TL	abgeriebene Zitronenschale
100 g	Honig
5 g	Lebkuchengewürz
50 g	Weizenmehl Type 405
10	Oblaten (Durchmesser 10 cm)



## Für Glasur

1/2	Zitrone
3-4 EL	Puderzucker
etwas	Kuvertüre

75 g Haselnüsse und Mandeln auf ein Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad kurz rösten. Herausnehmen und in einem Cutter fein mahlen.

80 g Haselnüsse und Walnüsse grob hacken.

Orangeat und Zitronat sehr fein hacken.

Ingwer schälen und fein reiben, die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Eier, Zucker, Orangen- und Zitronenschale in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen gut verrühren und auf ca. 35 Grad erwärmen,

dann vom Wasserbad nehmen und den Honig unterrühren. Ingwer, Lebkuchengewürz, Vanillemark und gemahlene Mandeln und Haselnüsse untermischen.

Zuletzt das Mehl, Orangeat, Zitronat und die gehackten Nüsse begeben und gut untermischen.

Ca. 75 g Lebkuchenmasse jeweils auf eine Oblate geben und mit einer Palette in die typische Elisenform bringen. (Am Rand flach, in der Mitte hoch.)

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe haben.



Für die Glasur von der Zitrone den Saft ausdrücken und diesen mit Puderzucker mischen. Die Kuvertüre in einem Topf über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Lebkuchen mit dem Zuckerguss oder der flüssigen Kuvertüre bestreichen.