

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Honig-Lebkuchen

Koch: Leo Jindrak

Zutaten

(1 - 2 Bleche)

Für den Vorteig

- 250 g Roggenmehl
- 250 g Weizenmehl (glatt)
- 500 g Honig
- 20 ml Wasser

Für den Abtrieb

- 2 Eier
- 1 Eidotter
- 20 g Rohrzucker oder Kristallzucker
- 30 g Lebkuchengewürz
- 10 g Zimtpulver
- 10 g Pottasche (erhältlich in der Apotheke oder im Reformhaus)
- 10 g Ammonium
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Abrieb von 2 Zitronen

Zusätzlich für den Teig

- 100 g Roggenmehl

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Milch zum Bestreichen
- kandierte Früchte (Aranzini, Zuckerkirschen etc.)
- Mandeln
- Walnüsse
- weihnachtliche Keksausstecher

Info: Das Ammonium treibt den Teig in die Höhe, die Pottasche treibt ihn in die Breite. Konditoren verwenden das lieber als z.B. Backpulver oder Natron, da der Lebkuchen viel besser wird.

Zubereitung

1. Für den Vorteig das Weizen- und das Roggenmehl in eine Rührschüssel geben. Den Honig und das Wasser in einen Topf geben und auf zirka 50° C erwärmen, anschließend zum Mehl gießen und alles in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Vorteig etwa eine halbe Stunde zugedeckt rasten lassen (nicht zu warm).

2. Für den Abtrieb die Eier, die Eidotter und den Zucker in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine aufschlagen. Dann das Lebkuchengewürz, das Zimtpulver und den Zitronenabrieb beigeben. Die Pottasche in einer und das Ammonium in einer weiteren Schüssel jeweils in etwas Wasser auflösen und getrennt dem Teig beimischen.

3. Zuerst den Abtrieb zum Vorteig geben und mit dem Knethaken glattrühren, dann nach und nach das Roggenmehl dazugeben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, mit Mehl bestäuben, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Tage im Kühlschrank rasten lassen.

4. Nach 2 Tagen den Lebkuchen-Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz etwa 5 mm dick ausrollen. Den Teig mit beliebigen Formen ausstechen, die ausgestochenen Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit etwas Milch bestreichen.

5. Zum Schluss die kleinen Lebkuchen mit kandierten Früchten, Mandeln und Walnüssen verzieren und im vorgeheizten Rohr bei 190-200° C 8 Minuten backen, danach herausnehmen.