



Lebkuchenhaus

Rezept:

Lebkuchen:

Honig	250g
Zucker	50g
Wasser	50g

Weizenmehl	200g
Roggenmehl	200g
Lebkuchengewürz	8g
Ammonium	8g

Teiggewicht	766g
-------------	------

Spritzglasur:

Puderzucker	190g
Hühnereiweiß (1 Stck.)	30g
Zitronensaft	5g

Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft mit dem Mixer im Schnellgang schaumig rühren.

Herstellung:

- Honig, Zucker und Wasser zusammengeben und durch Erwärmen auflösen. Etwas erkalten lassen, danach Mehl zugeben und verkneten, zum Schluss, das mit etwas Wasser aufgelöste Ammonium zufügen. Den Teig mind. 24 Stunden im Folienbeutel im Kühlschrank lagern.
- Danach den Teig auf ca. 3 mm Stärke ausrollen und unter Zuhilfenahme der Schablonen die entsprechenden Teile ausschneiden, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und abbacken. (Ober- und Unterhitze: 190°C, ca. 12 Minuten)
- Nach dem Erkalten, wie auf der Abbildung ersichtlich, mit Eiweißspritzglasur zusammensetzen.