

Omas Lebkuchen

Den Honig mit dem Zucker bei kleiner Flamme unter Rühren leicht erwärmen. Das Mehl, die Gewürze und alle anderen trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen, den erwärmten Honig mit dem Zucker, die weiche Butter und die 4 Eier nach und nach einarbeiten. Ich mache das mit meiner Kenwood Major – das geht sehr gut mit dem Kneithaken. Früher hab ich mit der Hand geknetet, das ist schon ein wenig anstrengend – es wird ein sehr fester, brauner Teig. Wenn alles gut verknetet ist, dann formt man den Teig zu einem länglichen „Striezel“ und gibt ihn in einen größeren Gefrierbeutel. Dann lässt man ihn ÜBER NACHT auf einem kühlen Platz rasten. (Nicht im Kühlschrank, ich lege in immer aufs Fensterbrett in einem fast nicht geheizten Zimmer).

Am nächsten Tag dann einen größeren Teil vom Teig nehmen - nochmal gut durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen. Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen. Mit Lebkuchen-Ausstechern die Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben - mit Eigelb-Milch Gemisch bestreichen, mit einer Mandel belegen und dann ca. 13 Min. backen. Zum Auskühlen auf ein Gitter legen – dann in einer Dose bzw. einem Tupperbehälter aufbewahren, am besten mit einigen Scheiben Brot. Die Lebkuchen sind nach ein, zwei Tagen weich zum Essen – besser sind sie aber schon, wenn sie länger (1-2 Wochen) gelagert sind.

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Ruhezeit: ca. 8 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal



Zutaten für eine Portion:

- 500g Mehl, (Roggenvollkornmehl)
 - 300g Mehl, (Dinkelvollkornmehl)
 - 400g Zucker, braun (Bio)-Rohrzucker
 - 12 Honig
 - EL
 - 4 große Ei(er)
 - 90g Butter
 - 2 TL Natron
 - 20g Lebkuchengewürz
 - 1 TL Zimt, (nach Wunsch ein wenig mehr)
 - 1 TL Nelkenpulver
 - 1 Zitrone(n) Bio-, abgeriebene Schale
 - 20g Kakaopulver, (ungesüßt)
 - 100g Orangeat, fein gehackt
 - 60g Zitronat, fein gehackt
 - 100g Rosinen, fein gehackt
 - 140g Haselnüsse, fein gehackt
- Zum Bestreichen:
- 2 Eigelb, mit 3 EL Milch vermengen
 - Mandel(n), geschälte