

Lebkuchenrezept

Lebkuchenteig:

2 Stk Eier
8 dag Honig
16 dag Staubzucker gesiebt
1 Zitronenschale
30 dag Roggenmehl
½ Teelöffel Natron

2-3 Esslöffel Lebkuchengewürz



Zubereitung:

Eier, Honig, Zischale und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Mehl mit trockenen Zutaten vermischen (Natron und Lebkuchengewürz) und in die Schaummasse einkneten. Teig kühl rasten lassen (am besten am Vortag zubereiten und erst am nächsten Tag ausarbeiten).

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, mit Keksausstecher Formen ausstechen, mit Ei bestreichen und mit Haselnüssen, Kürbiskernen, geschälten Mandeln, kandierte Kirschen, Pinienkerne usw. belegen und bei 180° OH/UH (Ober- und Unterhitze) ca. 20 min backen. Gebäck ist fertig, wenn es sich vom Backpapier löst, und wenn es eine schöne braune Farbe hat.

Zu Beginn der Adventzeit backe ich mit den VS-Kindern Lebkuchenhäuser. In dieser Zeit beginnen für mich auch die vorweihnachtlichen Vorbereitungen: Kekse backen für den 1. Adventssonntag, das Haus zu dekorieren, den Adventkranz zu gestalten u.v.m. Ich habe immer mit meinen eigenen Kindern für ihre Schulen einen Adventskalender mit 24 unterschiedlichen Motiven, vom Schaukelpferd bis hin zur Kamprusfigur oder Sternemotiven gebacken und gestaltet. Diese wurden immer hübsch in Cellophan eingepackt und auf einem Haselnussstrauß aufgehängt. Wenn es einmal keinen Adventskalender gab, dann durfte natürlich ein Lebkuchenhaus für die Schulklassen nicht fehlen.

Das Lebkuchenhäuschen wird in der Adventszeit sehr rasch fest, vor allem, wenn es im Haus aufgestellt wird. Am besten wäre es dieses in der Nacht abzudecken (z.B. mit einem Plastiksack). Ich habe auch immer gerne das Häuschen für das nächste Jahr verwendet, indem ich die Teile in eine gut verschließbare Plastiktasche (z.B. die Taschen vom Bettzeug oder Polster mit Reißverschluss) gegeben habe. Zur Adventszeit hatte ich dann wieder ein zauberhaft duftendes und butterweiches Häuschen ohne viel Arbeit, nur den Zuckerguss habe ich erneuert.

Hier das Rezept zum Zuckerguss:

1 Stk Eiklar
20 dag Staubzucker gesiebt

Eiklar mit einem Mixer steif schlagen und erst in fast festen Schnee nach und nach den Zucker dazugeben und dazu mixen. Masse in einen Spritzsack füllen, mit der Schere die Spitze abschneiden und das Häuschen damit verzieren.

Gutes Gelingen!

LG Gabi