

„Lebkuchen“

Rezept „Lebkuchen“ (für ca. 30 Stück)

Zutaten:

5 Eier

300 g Zucker

200 g Mehl

100 g Honig

250 g ungeschälte, fein geriebene Mandeln

je 50 g Orangeat und Zitronat

1 Teelöffel Zimt

je eine Messerspitze Kardamom, Nelken,
Muskatblüte und Piment

Backplatten rund (Durchmesser 8 cm)
oder eckig

Für die Glasur:

80 g Zucker

1 Esslöffel Zitronensaft

Die Eier mit dem Zucker im Wasserbad mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Orangeat und Zitronat sehr fein würfeln, mit den geriebenen Mandeln und den Gewürzen mischen und unter die Schaummasse heben. Oblaten auf ein Backblech legen und mit der Masse bestreichen. Über Nacht antrocknen lassen. Den Backofen auf 160–180 °C vorheizen und die Lebkuchen auf mittlerer Schiene 15–20 Minuten backen. Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen und die noch warmen Lebkuchen damit bestreichen.

Recipe: Lebkuchen (for around 30 gingerbreads)

Ingredients:

5 eggs

300 g sugar



200 g flour

250 g finely ground almonds

50 g candied orange peel and
candied lemon peel

1 tsp cinnamon

A large pinch of: cardamom, cloves, nutmeg
and allspice

Round wafers (diameter 2 1/3 ") or square
wafers

For the icing:

80 g sugar

1 tbs lemon juice

Beat the eggs and the sugar with the hand mixer in a water bath until fluffy. Cut the candied orange and lemon peel into very fine cubes, blend with the ground almonds and the spices and add to the mixture. Place wafers onto a baking tray and brush the mixture onto them. Allow to dry over night. Pre-heat the oven to

160–180 °C and bake the gingerbread at the centre of the oven for 15–20 minutes. Briefly bring sugar and lemon juice to the boil and brush the still warm gingerbread with the icing.

