



Lebkuchen

köstliches Weihnachtsgebäck

Zutaten für 1 kg Teig

Honig	320 g
Kristallzucker	100 g
Triebsalz	5 g
Vollmilch Teil 1	25 g
Pottasche	5 g
Vollmilch Teil 2	25 g
Weissmehl	530 g
Lebkuchengewürz	8 g
Vollei	20 g
<hr/>	
Gummi arabicum	30 g
Wasser	100 g



Menge:	1 kg
Backtemperatur:	190 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Gib den Honig in eine Pfanne und füge den Kristallzucker hinzu. Erwärme die Mischung zusammen auf niedriger Stufe (maximal 40 °C). Sobald sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben kannst Du die Honigmischung zur Seite stellen und erkalten lassen.

2. Gib das Triebsalz in eine kleine Schüssel mit der Milch (Teil 1) und löse sie darin auf. Fülle dann in eine weitere Schüssel mit dem zweiten Teil der Milch (Teil 2) und löse darin die Pottasche auf.

3. Gib das Mehl zusammen mit dem Lebkuchengewürz auf Deine Arbeitsfläche, forme eine Mulde und giesse die erkalte Zucker-Honigmischung hinein. Füge dann das Vollei, sowie die beiden aufgelösten Triebmittel hinzu und verrühre alles mit dem Gummischaber.

4. Ziehe mit dem Gummischaber jetzt immer etwas Mehl in die Honigmischung und beginne den Teig langsam mit dem Gummischaber zu verkneten. Sobald das Mehl die ganze Flüssigkeit aufgesogen hat und grössere Teigklumpen entstehen, kannst Du den Teig nun von Hand komplett auskneten. Knete den Teig richtig kräftig für mehrere Minuten durch, bis Du einen homogenen Teig erhältst.

Dieser kommt dann in eine gut verschliessbare Tupperbox und wird darin für 2 bis 4 Tage ruhen gelassen.

5. Nach der Ruhezeit kannst Du ihn wie einen Guetzliteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von 5 mm bis 1 cm ausrollen. Die Dicke variiert je nach Motivgrösse und eigener Vorliebe.

Stich den Lebkuchen dann mit Ausstechern Deiner Wahl aus, platziere sie auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech und bestreiche sie dann mit etwas Vollmilch (Raumtemperatur).

Anschliessend werden die Lebkuchen im auf 190 °C Umluft vorgeheizten Backofen für 5 bis 10 Minuten gebacken.

6. Nach dem Backen die noch warmen Lebkuchen mit etwas Gummi arabicum bestreichen – das sorgt für den finalen Glanz. Dafür musst Du einfach das Gummi arabicum Pulver mit dem Wasser kurz aufkochen und anschliessend mit dem Silikonpinsel auf die Lebkuchen auftragen. Abschliessend kannst Du die fertigen Lebkuchen noch mit Royal-Icing verzieren.