

Lebkuchen Allerlei

ca. 40 Stück



etwas Übung erforderlich



ca. 40 Min.



Lebkuchenteig:

550 g Honig
1/8 l Wasser
220 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
Schale und Saft von 1 Zitrone
Schale und Saft von 1 Orange
530 g glattes Mehl
2 Pck. Dr. Oetker Natron
670 g Roggenmehl
1 Pck. Lebkuchengewürz oder 1 KL Zimt
etwas Gewürznelkenpulver
etwas Muskatnuss
1 KL Anissamen
etwas Ingwer
1 KL Fenchel
1 KL Koriander
etwas Kardamom
3 Eier (Größe M)

Glasur:

100 g Zucker
2 EL Wasser

Zum Verzieren:

120 g gesiebter Staubzucker
1 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
3 Tropfen Zitronensaft
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl
etwas flüssige Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Lebkuchenteig:

Für den Teig Honig mit Wasser, Zucker, Vanille-Zucker, Zitronen- und Orangenschalen und Orangensaft unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Am besten über Nacht kühl rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: 180°C

Heißluft: 160°C

Backzeit: ca. 15 Min.

2 Glasur:

Für die Glasur Zucker und Wasser unter Rühren zum Kochen bringen und 1/2 Min. kochen lassen. Einen Teil der noch warmen Lebkuchens mit Glasur bestreichen und die übrigen erkalten lassen.

3 Zum Verzieren:

Staubzucker mit Eiklar, Salz und Zitronensaft mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer dickflüssigen Glasur aufschlagen. Die Glasur nach Belieben mit Speisefarbe einfärben und die Lebkuchen damit verzieren. Die Lebkuchen beliebig mit Kakaoglasur verzieren.

Tipp vom Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: Mit kandierten Früchten und Zuckerperlen verzieren.