

KUCHENGLÜCK Lebkuchen



ZUTATEN (Menge für ca. 440 g)

- 80 g Honig
- 80 g Rübensirup
- 40 g Wasser
- 30 g Kokosfett
- 3 g Pottasche
- 3 g Hirschhornsalz

200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

- 8-10 g Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1 TL Apfelessig

Für die Printen:

gestiftelte/ gehackte Mandeln
gehackte Sultaninen, Zitronat,
Orangeat

Für die Biberle:

Marzipan
Kuvertüre zum Verzieren
etwas Milch (Mandelmilch) zum Bestreichen



ZUBEREITUNG

- 80 g Honig, 80 g Rübensirup, 40 g Wasser auf 70 °C erhitzen, 30 g Kokosfett zugeben und erkalten lassen.
- 3 g Pottasche und 3 g Hirschhornsalz getrennt mit etwas Wasser auflösen.
- 200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 8-10 g Gewürz und Salz mischen und mit dem erkalten Honig zu einem Teig verkneten. Während des Knetens 1 TL Apfelessig und die Triebmittel nacheinander zugeben.
- Den Teig in Folie gewickelt bis zum nächsten Tag ruhen lassen.

Für die Biberle:

Lebkuchenteig lang und schmal ausrollen, Marzipan zu einer Stange formen, auf den Teig legen und darin einwickeln. Biberle schneiden und auf ein mit Packpapier ausgelegtes Blech setzen.

Für die Printen:

Gewünschte Früchte in den Teig kneten, 2-3 mm dick ausrollen und mit einem Pizza Roller in Stücke schneiden. Mit Milch bestreichen und Nüsse aufstreuen, leicht andrücken.

- Printen oder Biberle bei 180 °C Ober-/Unterhitze je nach Größe 8-10 min. backen.
- Nach dem Backen ggf. mit Kuvertüre verzieren.

Unsere Tipps:

Lebkuchen wird fest, daher in einer geschlossenen Dose mit einem Apfel zusammen aufbewahren.

Für weiche Lebkuchen die gebackenen Kuchen auf einem tiefen Blech verteilen, ein Gitter (ohne sie zu berühren) darüberlegen, darauf ein feuchtes Tuch und zum Schluss eine Folie. Am nächsten Tag sind die Lebkuchen weich, können komplett mit Kuvertüre überzogen werden und trocknen nicht mehr aus.

Dieser Lebkuchenteig eignet sich auch sehr gut für Hexenhäuser.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

