

## Klassischer Lebkuchen



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 70 Minuten

RUHEN LASSEN: 3–7 Tage

BACKEN: gross: ca. 15 Minuten,

klein: ca. 12 Minuten

Für ca. 18 grosse eckige oder ca. 28 kleine runde Lebkuchen

Evtl. Ausstechförmchen von ca. 8 cm Ø  
 Backpapier für die Bleche

### TEIG

200 g Honig

150 g Zucker

1 Msp. Salz

4 EL Wasser

1 Ei, Grösse S

1 EL Zucker

1½ TL Pottasche

1 EL Milch

2 TL Trieb Salz

0,5 dl Milch

500 g Mehl

1½ EL Lebkuchengewürz

Milch zum Bestreichen

1 EL Gummiarabikum-Pulver, mit

2 EL heissem Wasser angerührt

Samichlaus-Glanzbilder, nach Belieben

### ZUBEREITUNG

#### TEIG

Honig, Zucker, Salz und Wasser erwärmen, bis der Zucker gelöst ist, etwas abkühlen lassen. Ei und Zucker zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Pottasche in Milch, Trieb Salz in 0,5 dl Milch auflösen. Mehl und Lebkuchengewürz in eine grosse Schüssel sieben, eine Mulde formen. Ei-Masse und Trieb Salz zur Honig-Masse rühren und in die Mulde geben, mischen. Pottasche dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen. Kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Etwas flach drücken. In Folie gewickelt 3–7 Tage kühl stellen.

#### FORMEN

Teig 30–60 Minuten vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig nochmals kurz kneten. Auf wenig Mehl 6 mm dick auswallen. Lebkuchenformen von ca. 14×6 cm ausschneiden oder Rondellen von ca. 8 cm Ø ausstechen. Mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen. Mit Milch bestreichen, 5 Minuten einziehen lassen. Nochmals mit Milch bestreichen.

#### BACKEN

Miteinander im auf 160°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen backen. Grosse Lebkuchen: 13–16 Minuten, Rondellen: 11–13 Minuten. Herausnehmen, sofort mit Gummiarabikum bestreichen, auskühlen lassen. Nach Belieben Glanzbilder mit wenig angerührtem Gummiarabikum daraufkleben.

#### Tipp

Lebkuchen 1 Tag offen oder mit einem Küchentuch bedeckt stehen lassen, damit der Salmiak-Geruch vollständig entweichen kann. Gut verschlossen in einer Dose aufbewahrt sind sie 3–4 Wochen haltbar.

