

Honiglebkuchen

Zutaten:

320g Bienenhonig

240g Farinzucker

50g Wasser

40g Eigelb

20g Zucker

500g Mix B

260g Mix It dunkel

20g Lebkuchengewürz

10g Hirschhornsalz für 26g Milch

8g Zimt

8g Pottasche für 26g Milch

zum Abstreichen:

2 Eigelb mit 60g Milch vermischen

Herstellung:

Honig, Farinzucker und Wasser in einem Wasserbad auflösen und auf 30°C abkühlen lassen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Das Hirschhornsalz in der Milch auflösen.

Die Honig-Zucker-Lösung, die Mehle, die Gewürze und das Hirschhornsalz zum aufgeschlagenen Eigelb geben und zu einem Teig verarbeiten.

Die Pottasche in der Milch auflösen und *erst jetzt* zum Teig geben, dann noch einmal kräftig kneten, um eine homogene Verteilung zu erreichen.

Nun einen Teil des Teiges auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und ein Stück zum Probebacken abschneiden.

Im auf 190°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen backen.

Sollte sich nicht genug Volumen entwickeln, etwas mehr Hirschhornsalz in Milch auflösen und unter den Teig arbeiten.

Gelingt die Probe, kann der Teig nach Wunsch weiterverwendet werden.

Ein schöner Glanz ergibt sich, wenn man die Oberfläche des Lebkuchens vor dem Backen zweimal dünn mit einer Eigelb-Milch-Mischung abstreicht.

Hinweis:

Das Rezept eignet sich für alle möglichen Variationen, z.B. St. Galler Biberle oder auch ein Hexenhaus. Die Backzeit orientiert sich stark an der Dicke und Größe der Gebäcke. Man muss sich ein bisschen herantasten und kann sich daran orientieren, ob das Gebäck von unten leicht gebräunt ist.

Olivers glutenfreie Rezepte