

Grundrezept für Lebkuchen

Mit diesem vielseitigen Grundrezept für Lebkuchen ist man gerüstet für die Advents- und Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

500 g	Roggenmehl
100 g	Zucker
50 g	Lebkuchengewürz
1 TL	Natron
50 g	Butter
250 g	Honig
2 Stk.	Eier
Nach Belieben	Wasser

Zubereitung

1. Das Grundrezept für Lebkuchen bereits am Vortag zubereiten, der Teig muss über Nacht ruhen. Zu Beginn das Mehl mit Natron in eine Schüssel sieben. Zucker und Lebkuchengewürz zufügen und mit einem Schneebesen durchmischen. Anschließend die Butter dazugeben und mit den Händen einkneten, sodass grobe Brösel (wie Streusel) entstehen.
2. In der Mitte der Masse eine Mulde formen. Die Eier hineinschlagen und den Honig zufügen. Wasser zugeben. Bei der Menge ist Fingerspitzengefühl gefragt. Der Teig soll am Schluss von mittelfester Konsistenz sein.

3. Besser erst wenig Wasser zugeben und alle Zutaten mit den Händen gründlich durchkneten, dann nach Bedarf mehr Wasser zufügen. Falls der Teig zu flüssig wird, Mehl zugeben. Solange kneten, bis der Teig gleichmäßig ist. Schüssel abdecken und über Nacht ruhen lassen.
4. Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (nicht zu dünn) und beliebig weiter verarbeiten. Die Backzeit beträgt bei 180 Grad mit Ober- und Unterhitze rund 10 Minuten.

Tipp

Mit dem Grundrezept für Lebkuchen kann man unzählige Variationen zubereiten. Beispiele: Bevor sie in den Ofen kommen mit Mandeln oder anderen Nüssen belegen, Schokoladenstückchen mit einkneten. Nach dem Backen mit Schokoglasur oder Zuckerguss überziehen. Auf Oblaten backen etc.