Lebkucheneisenbahn

Mit dem Rezept für eine Lebkucheneisenbahn lässt sich weihnachtliches Flair in der Wohnung verbreiten. Nicht nur ein Augen-, sondern auch ein Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 12,0 h



Zutaten

250 g	Honig
250 g	brauner Zucker
150 g	Butter
100 g	Mandeln (gemahlen)
400 g	Mehl
0.25 TL	Piment (gemahlen)
0.25 TL	Gewürznelken (gemahlen)
0.25 TL	Kardamom (gemahlen)
1 TL	Zimt
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb
1 EL	Kakao
1 Stk.	Ei
1 TL	Pottasche
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zuckerguss

1 Stk.	Eiweiß
	Staubzucker
	Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Für die Lebkucheneisenbahn zunächst Honig, Zucker und Butter in einen Topf geben. Alles unter Rühren erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Mandeln, Mehl, Zimt, Nelke, Kardamom und Piment in eine Schüssel geben und vermischen. Danach Kakao zugeben und Ei in die Schüssel schlagen. Zuletzt die Buttermischung zugeben und mit einem Handrührgerät alles gut verkneten, bis sich ein homogener Teig ergibt. Danach die Pottasche mit Wasser verrühren und zum Teig geben. Alles so lange weiter kneten, bis der Teig schön glänzt. Die Schüssel anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Am Nächsten Tag, den Ofen auf 180° vorheizen, ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen.

3. Danach ein Nudelholz mit Mehl bestäuben und den Teig flach ausrollen. Den Teig nun auf das Backblech übertragen und das Blech für etwa achtzehn bis zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen und den Lebkuchen vollständig abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit Ei trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben. Das Eiweiß mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, danach Puderzucker und Lebensmittelfarbe zugeben und so lange weiterschlagen, bis die Masse sehr fest ist. Gegebenenfalls mehr Zucker zugeben.

5. Anschließend Räder, Seitenteile und Dächer aus den Lebkuchen ausschneiden. Die Teile nun mithilfe des Zuckergusses verbinden, dabei die Teile immer fest andrücken und sehr gut trocknen lassen. Die Waggons, Räder usw. dann noch schön mit Zuckerperlen und Zuckerguss verzieren.

Tipp

Die Lebkuchen der Lebkucheneisenbahn schmecken noch ein bisschen besser und trocknen nicht so schnell aus, wenn sie vor der Verarbeitung mit einem Zuckerzitronengemisch eingestrichen werden. Wer lieber weißen Schnee haben will, lässt bei dem Zuckerguss einfach die Lebensmittelfarbe weg.