



# Hier und heute

## **Selbstgemachte Lebkuchen**

Lebkuchen ist ein fester Bestandteil in der Weihnachtszeit. Wie man das würzige Gebäck als Mitbringsel oder für den eigenen süßen Weihnachtsteller gut selbst machen kann, zeigt Konditormeister Matthias Ludwigs.

## **Rezept**

### **Selbstgemachte Lebkuchen**

von Matthias Ludwigs, für circa ein Backblech

## **Zutaten**

- 200 g Honig
- 75 g Zucker
- 25 g brauner Zucker
- 100 g Mandeln, fein gehackt oder gemahlen
- 200 g Mehl, Typ 550
- 50 g Nüsse geröstet, gemahlen (Haselnüsse o.a.)
- 50 g Orangeat, gehackt
- 25 g Zitronat, gehackt
- 2 g Zimt
- 0,5 g Nelken
- 2 g Macis (Muskatblüte)
- 3 g Pottasche
- 1,5 g Hirschhornsalz (ABC-Trieb)
- 30 ml Milch, lauwarm

## **Tipps Gewürze und Hirschhornsalz**

Anstelle der einzelnen Gewürze kann man alternativ auch Lebkuchengewürz verwenden. Die Triebmittel Pottasche und Hirschhornsalz sind für schwere Teige, wie die Lebkuchenmasse sehr gut geeignet. Alternativ könnte man auch Backpulver verwenden, sollte in dem Fall die Menge jedoch etwas erhöhen.

Wer kein Fan von Zitronat und Orangeat ist, kann dies auch einfach weglassen.

## **Zubereitung**

Honig, Zucker und braunen Zucker langsam erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die restlichen Zutaten, bis auf Pottasche und ABC-Trieb, dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Pottasche und ABC-Trieb separat mit Milch verrühren und ebenfalls unterkneten. Den Teig am besten über Nacht gut durchkühlen und dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und bei 170 °C Umluft circa 15 bis 20 Minuten backen. Die Lebkuchenplatte auskühlen lassen und in Stücke gewünschter Größe schneiden.

## **Tipps**

Ausrollen lässt sich der Teig nur, wenn er gut durchgekühlt ist, sonst ist er sehr klebrig. Möchte man nicht warten, den Teig mit feuchten Fingern/Händen auf dem Backpapier verteilen und flachdrücken.

Wer mag, kann die Lebkuchen noch in aufgelöste dunkle Kuchenglasur oder Kuvertüre tunken.