

Braune Lebkuchen nach Omas Originalrezept

VORBEREITEN

13
Std.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Bleche (ca. 20 Lebkuchen)

250 g Zucker
80 g Wasser
750 g Honig
2 Eigelbe
1 Ei
2 Päckchen Vanillezucker
8 g gemahlene Nelken
8 g gemahlener Kardamom
4 g gemahlene Muskatnuss
600 g Roggenmehl
600 g Weizenmehl
12 g Hirschhornsalz
5 g Pottasche
120 ml Milch
30 g Zimt

Knusper, knusper, Knäuschen. Wer knuspert an meinem Häuschen? So bunt wie in Grimms Märchen und so lecker wie aus Omas Backbuch - Lebkuchen sind eine weihnachtliche Tradition. Ob Aachener Printen, Pulsnitzer Pfefferkuchen oder Nürnberger Lebkuchen - die kleinen Knusperkekse blicken auf eine lange Tradition zurück. Und sind mit vielen besonderen Zutaten gespickt.

- 1 -

Zucker mit Wasser aufkochen und Honig unterrühren. Mischung auf 30 °C abkühlen lassen. Roggenmehl und Weizenmehl miteinander vermischen.

- 2 -

Ei mit Eigelben und allen Gewürzen schaumig schlagen. Zusammen mit Honigwasser zum Mehl geben und glatt rühren.

- 3 -

Pottasche in 50 ml Milch sowie Hirschhornsalz in 50 ml Milch auflösen. Milch nach und nach zu dem Teig geben, verrühren und abgedeckt über Nacht kalt stellen.

- 4 -

Am nächsten Tag Backofen auf 160 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Teig ca. 5 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und mit restlicher Milch bestreichen. Im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.