

Auszug: LBI-Merkblatt „Honigkuchen für Weihnachten“, Dr. Friedgard Schaper

Honigkuchen (Lebkuchen)

Zutaten:

125 g Zucker, 250 g Blütenhonig, 125 g Kokosfett, 500 g Mehl, 1-2 Essl. Kakao, Lebkuchengewürz, 1 Teelöffel Zimt, 1 Ei, 5 g Pottasche, 1 EBl. Wasser.

Herstellung:

Zucker, Honig und Kokosfett so lange in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann abkühlen lassen.

Das Mehl mit Kakao, Lebkuchengewürz und Zimt in eine Schüssel sieben, die abgekühlte Honigmasse, das Ei und die in Wasser aufgelöste Pottasche dazugeben und alles gut verkneten.

Der Teig sollte 1 Woche kühl stehen.

Nach dieser Zeit hat der anfangs weiche Teig die richtige Festigkeit bekommen.

Vor dem Backen den Teig noch einmal durchkneten, dann etwa 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen, auch Wunsch mit abgezogenen, halbierten Mandeln belegen.

Plätzchen im nicht zu heißen Ofen (Elektroherd etwa 200°C, Gasherd etwa Stufe 2 1/2 bis 3) backen. Wenn die Lebkuchen glänzen sollen, vor dem Backen mit Eiweiß, mit etwas Wasser verdünnt, bestreichen.

Verzieren:

gesiebten Puderzucker mit wenig geschlagenem Eiweiß verführen, in eine kleine Plastiktüte füllen, eine Ecke knapp abschneiden und nun das Gebäck verzieren. Rechtzeitig vor Weihnachten gebacken, werden die Lebkuchen weich und mürbe. Auch für Osterhasen, mit einem Bändchen um den Hals, eignet sich das Gebäck.



Foto: Erhard Härtl

Anschrift

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Fachzentrum Bienen • An der Steige 15 • 97209 Veitshöchheim
Telefon (0931) 9801 - 352 • e-mail: poststelle@lwg.bayern.de
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>