



TIROLER
BILDUNGS
FORUM



ADVENTKALENDER DES TIROLER BILDUNGSFORUMS - VEREIN FÜR KULTUR UND BILDUNG

15. Dezember 2020

Lebkuchen.... mmmh!

Zutaten (ergeben ca. 80 mittelgroße Kekse)

300 g Roggenmehl

1 TL Hirschhornsalz

1 TL Backpulver

180 g Rohrzucker/Kristallzucker

1 TL Zitronenschale

1 TL Lebkuchengewürz

2 Eier

2 EL Milch zum Bestreichen

Mehl mit Hirschhornsalz und Backpulver versieben. Zucker, Zitronenschale und Lebkuchengewürz dazumischen. Mit Eiern und Honig lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. In Frischhaltefolie verpackt über Nacht rasten lassen.

Backrohr auf 190°C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und Formen ausstechen. Kekse auf das Blech legen, mit Milch bestreichen (evtl. mit Nüssen/ Mandeln belegen) und auf mittlerer Schiene ca. 7 Minuten backen (nicht viel länger, da sie sonst hart werden).

Die fertigen Lebkuchen können nach Lust und Laune verziert werden.

Lebkuchenhaus: Dafür wird ca. die doppelte Menge gebraucht, dann kann auch ein Untergrund und zusätzliche Formen (Bäume, Zaun, ...) gemacht werden. Das Haus mit Eiweißspritzglasur zusammenkleben.

Eiweißspritzglasur

Zutaten (reicht gut für 1 Lebkuchenhaus plus Verzierung)

ca. 55 g Eiweiß und 340 g Staubzucker

Eiweiß steif schlagen und Staubzucker gut einrühren.

Schüssel mit nassem Geschirrtuch abdecken, damit es nicht austrocknet.

Schritt-für-Schritt-Anleitung: in der
Weihnachtsbäckerei von Familie Garber:
<https://tiroler-bildungsforum.at/wp-content/uploads/2020/12/lebkuchen-backen-11.m4v>

Gutes Gelingen!

Danke