



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Der Klassiker: Weihnachtslebkuchen

Die Produktion von Weihnachtslebkuchen ist häufig eine Herausforderung. Es wird zwar in vielen Bäckereien ein fertiger Teig angeboten, bei uns in der Familie wird er aber selbst hergestellt. Beim Backen der Lebkuchen scheiden sich die Geister, jedes Rezept ist das Beste. Unseres aus der Dorfküche ist es wirklich, ganz sicher.

Rezept + Backanweisung: Elisabeth Traintinger

Text + Fotos: Karl Traintinger

Das Problem bei den Lebkuchen ist, dass sie weich sind nun nicht kleinen Brettern gleichen. Die Tricks, wie einen Apfel in die Keksdose geben sind zwar bekannt, deren Anwendung sollte aber nicht das Ziel der Arbeit sein.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Weihnachtslebkuchen

Das Rezept für etwa 70-80 Lebkuchen (auf unserem Backblech haben etwa 18-20 Lebkuchen Platz):

250 g Zucker

2 Eier

2 Esslöffel Honig

2 Esslöffel Rum

etwa 3-5 Kaffeelöffel selbst gemischtes Lebkuchengewürz

Schale einer ungespritzten Biozitrone

Schale einer ungespritzten BioOrange

Die Zutaten mit viel Liebe gut schaumig rühren und über die Nacht stehen lassen. Am nächsten Vormittag einen guten Kaffeelöffel Natron, 125 g geriebene Haselnüsse und 300 g Mehl dazugeben und gut kneten. Wir lassen den Teig dann noch meistens ein bis 2 Tage im Kühlschrank bis zum



Backen.

Die *Lebkuchengewürzmischung*:

5 g Gewürznelkenpulver

23 g Zimtpulver

22 g Muskatnusspulver frisch gerieben



Den Teig mit einem Nudelwalker ausrollen und die Kekse ausstechen. Die Formen sind vielfältig und nicht allzu groß.



Die ausgestochenen Lebkuchen mit einem aufgeschlagenen Ei, dem ein Fingerhut Milch zugegeben wurde, bestreichen. Nach dem Auflegen auf das Backpapier am Backblech legt man noch Walnüsse, geschälte Mandeln oder kandierte Kirschen auf die Keksrohlinge.



Die Lebkuchen werden anschließend im vorgewärmten Rohr bei 180°C etwa 5-10 Minuten bei Unter- und Oberhitze unter Sichtkontrolle gebacken.



Nach dem Auskühlen werden die Lebkuchen sofort verkostet. Die sehr schönen kommen in die Vorratsdose, die nicht ganz perfekten auf das Nebenbeissteller.



Alle Fotos: KTraintinger