

# Oma´s Kartoffellebkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

## **Zutaten:**

750g Zucker

6 Eier

500 gr. Haselnüsse

450g Mehl

3 Packungen Backpulver

4 Teel. Zimt

1 1/2 Teel. Nelken

100g Zitronat

100g Orangeat

600g Kartoffeln (gekocht, vorwiegend festkochende Sorte)

Oblaten

Schokoglasur, Puderzuckerglasur, evtl. Rum zum Eintauchen,

zum Verzieren: Mandeln, Streusel etc.

## **Zubereitung:**



1. Kartoffeln kochen (oder dämpfen im CC), schälen und noch heiß durchdrücken. Gut auskühlen lassen. Am besten, man kocht die Kartoffeln schon am Vortag.

2. Zitronat + Orangeat fein hacken. Noch besser- mit etwas Mehl im Multi geben und fein mahlen.

3. Zucker + Eier mit Ballonschneebeisen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlene Nüsse (im Multi oder Reibe), Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat + Mehl mit K-Haken unterrühren. Zum Schluß die Kartoffeln dazugeben.



5. Etwas stehen lassen, dann mit Lebkuchenglocke auf Oblaten setzen.

Wichtig: auf dem Blech etwas Abstand halten.

6. Vorgeheizter Backofen – Umluft: 195° – 12 – 15 Min. backen.

7. Gut auskühlen lassen.

8. Lebkuchen mit Rum, Glühwein oder Apfelsaft bepinseln. Anschließend glasieren und verzieren.



TIPP: Die Kartoffellebkuchen sind sehr saftig und müssen nicht wochenlang liegen, um weich zu werden. Schmecken schon köstlich direkt nach dem Backen.

---

# Zitrus-Sablés



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

## **Zutaten:**

200 gr. Kristallzucker

300 gr. Butter

3 kleine Eigelb

50 gr. Orangeat (oder halb/halb mit Zitronat)

10 gr. Orangenabrieb

420 gr. Mehl

## **Zubereitung:**

200g Kristallzucker, 300gr Butter, 3 kl. Eigelb, 50gr Orangeat, 10g. Orangenabrieb mit Knethaken oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knethaken).

Zu Stangen rollen, in Kristallzucker wenden und ab in Kühlschrank.

Nach Kühlung in Scheiben schneiden und auf Sicht backen 170 Grad Ober-/Unterhitze, ca.10 Min bis leichte Bräunung erreicht ist.

---

# Orangenzucker – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Sandra Bell

## 1. Rezept Sandra Bell

### Zutaten:

Orangeat  
Zucker

### Zubereitung:

Einen Teil des fertigen Orangeat in der Gewürzmühle oder im Multi ordentlich schreddern – ziemlich fein. In ein Glas füllen und mit Zucker auffüllen.

Ordentlich schütteln und sich schmecken lassen.

Zum Würzen von vielen leckeren Sachen.

## 2. Rezept Claudia Balicki



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Balicki

**Zutaten:**

Zucker

Schalen von Bio-Orangen

**Zubereitung:**

Schale einer Bio-Orange ein paar Tage an der Luft liegen lassen, bis man die Stücke durchbrechen kann. Dann habe ich es mit Zucker vermischt und habe es wieder stehen lassen. Kam irgendwie nicht dazu.

Nun habe ich es in der Gewürzmühle gemahlen. Ein wirklich tolles Aroma, sehr intensiv. Hängt natürlich auch von der jeweiligen Menge ab.

---

## Orangeat Bioorangeat



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Rosemarie Schmidgen

**Zutaten:**

4 Bioorangen (bzw. 350 Gramm Schale)

350 gr. Zucker

100ml Wasser

**Zubereitung:**

4 Bioorangen schälen, kam auf 350 Gramm Schale.

Die Schalen klein schneiden (von Hand, ggf. funktioniert es auch im Multizerkleinerer. Anmerkung Gisela M: Ich werde es das nächste Mal mit Würfelschneider versuchen und falls nötig mit Wiegemesser nachbearbeiten. Mit Aligator oder Nicer Dicer funktioniert es auch perfekt ohne großen Aufwand).

Schalen zweimal in Wasser für jeweils 3 Minuten aufkochen. Zwischendurch das Wasser wechseln.

Anschl. die Schalen abtropfen lassen, wiegen und wieder mit der gleichen Menge Zucker und 100ml Wasser kurz im Kessel (Kochröhrelement, Rührintervall 3) aufkochen und dann ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Schalen wieder gut abtropfen lassen. Die Flüssigkeit habe ich aufgefangen, kann man weaternutzen Z.B. für Panna cotta.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bei 60 Grad Umluft im Backofen 2 Stunden trocknen lassen.

*Nachfrage:*

Wie wurde die Orangen geschält, dass die dicke Orangenhaut weg ist ohne das Weiße?

Antwort: Das Weiße habe ich dran gelassen, normalerweise wird das Orangeat mit Bitterorangen gemacht. Aber der Geschmack von meinem Orangeat ist hervorragend und intensiv lecker.

Fotodoku über Herstellung (Fotos Gisela M.):



---

# Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

## **Zutaten:**

6 Eier

170 g Rohrzucker

2 EL Honig

2 TL Zimt

1,5 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

250 g Mandeln gemahlen

250 g Haselnüsse, gemahlen

150 g Orangeat

200 g Zitronat

50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)

Oblaten, 70er Durchmesser

Kuvertüre oder Zuckerguß

## **Zubereitung:**

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat,



Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

---

## Christstollen



Foto von [Yvo Nne](#)

**Zutaten:**

350 gr. Rosinen/Sultaninen  
100 gr. Mandeln gestiftet oder geschälte Mandeln am Stück  
80 gr. Zitronat gewürfelt  
80 gr. Orangeat gewürfelt  
90 ml Rum

*Hefeteig:*

160 ml Milch  
50 gr. Hefe  
600 gr. Mehl  
200 gr. Butter  
75 gr. Zucker  
10 gr. Salz  
Zitronenabrieb von einer Biozitrone  
1 Vanilleschotenmark  
1 Ei

*Zum Bestreichen:*

100 gr. Butter  
Puderzucker nach Belieben

**Zubereitung:**

Rosinen, Mandeln, Zitronat/Orangeat in Schüssel mit Rum übergießen. Verschluss über Nacht ziehen lassen.

*Vorteig:*

Milch mit K-Haken in Kessel, 38 Grad, einstellen. Hefe reinbröseln und rühren bis Hefe sich aufgelöst hat. Einen kleinen Teil vom Mehl zugeben bis es einen dicken Brei gibt. Temperatur 38 Grad, Spritzschutz drauf, Rührelement raus und ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschotenmark und Ei schaumig rühren (Flexielement).

Restliches Mehl und Vorteig zugeben und mit Knethaken gut verkneten. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, nochmals ca. 1 Stunde bei 38 Grad/ohne Rührelement in der CC gehen lassen

Dann Früchte reindrücken und 45 Min gehen lassen.

Stollen formen und in eine Stollenform drücken oder mit dem Nudelholz ausrollen und zusammenklappen.

Nun Ofen vorheizen und nach ca. 10 Minuten (Stollen sollte nicht mehr zulange gehen) in den Ofen: Umluft/170 Grad/ca. 45 Minuten

Stollen aus Ofen holen und noch heiß mit geschmolzener (warmer) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Stollen schmeckt sofort, muss nicht erst Wochen ruhen.

*Warnhinweis: Während des Backvorgangs ist es vereinzelt schon vorgekommen, dass eine Vielzahl an Rosinen kugelrund dick aufgeploppt sind, sich aus dem Teig heraus gedrückt haben und dann auf dem Backblech herumkullerten.*

*Sachdienliche Hinweise zur Vermeidung der herumkugelnden Rosinen werden wohlwollend in der Kommentarleiste zur Kenntnis genommen.*

---

## Panettone – original italienisch – Variationen



Foto: Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

**1. Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgeschrieben**, hier geht es zum Original-Link <http://ricette.giallozafferano.it/Panettone.html>

### **Zutaten Vorteig**

100 gr. Mehl Manitoba, alternativ Mehl Type 550

2 gr. Hefe

1 EL Malz oder Honig oder Zucker, was man hat

60 g Milch

### **Zutaten Hauptteig für 1,3 KG)**

50 gr. Mehl Manitoba,, alternativ Mehl Type 550

350 gr. Mehl Type 00

2 gr. Hefe

4 ganze Eier Gr. M-L

3 Eigelb Gr. M-L

160 gr. Zucker

160 gr. weiche Butter (zzgl. 10 g zum Backen)

Abgeriebene Schale von einer Zitrone

40 gr. Orangeat

40 gr. Zitronat

120 gr. getrocknete Rosinen

1 Vanilleschote

5 gr. Salz

Der Panettone wird in 4 Schritten gemacht:

### **Zubereitung 1. Schritt Vorteig:**

In Schüssel 100 gr. Mehl Type 550, 2 gr. Hefe, Milch zugeben und zusammen mit Malz oder Zucker mit Knethaken und Zugabe von 36 Grad, in Schüssel kneten

Kugel formen und Teig in Schüssel (abgedeckt) für 1 Stunde gehen lassen, 36 Grad, Rührintervall 3

Teig in Kühlschrank stellen und eine Nacht kalt gehen lassen.

### **Zubereitung Schritt 2:**

Teig aus Kühlschrank nehmen, 2 Stunden bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

In einer Schüssel 50 gr. Mehl Type 550 und 350 gr. Mehl Type 00 vermischen.

Von diesem Gemisch 200 gr. zu dem Panettonevorteig geben (das restliche Mehl zur Seite stellen).

Ebenso 2 Gr. Hefe und 60 Gr. Zucker einfüllen und vermischen. Alles gut verkneten.

Anschließend zwei ganze Eier hinzugeben und kneten.

Stückchenweise 60 gr. weiche Butter zugeben und ebenfalls verkneten (immer etwas warten, bis Butter aufgenommen ist, dann das nächste Stück zugeben).

Wenn alles aufgenommen ist, Teig umdrehen und eine runde Form verleihen. Achtung, Teig ist klebrig.

In einer weiteren Schüssel Boden mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen und Teig für zwei Stunden bei 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen.

Anschließend Teig in Kühlschrank stellen, für eine Nacht.

### **Zubereitung Schritt 3:**

Panettone 2 Stunden ausserhalb Kühlschrank temperieren lassen.

Rosinen unter Wasser abspülen und in lauwarmen Wasser einweichen.

Schale einer Zitrone reiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen.

Panettoneteig kneten, Vanilleschotenmark zufügen, ebenso restliches Mehl (vom Vortag) unterrühren.

Zwei ganze Eier und 3 Eigelb langsam unterkneten.

Abgeriebene Schale der Zitrone, den restlichen Zucker, Zitronat und Orangeat und die abgetropften Rosinen und Salz

und die restliche Butter sorgfältig unterheben. – – Solange kneten bis alle Zutaten sich mit dem Teig verbunden haben.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, diese in eine Schüssel geben und wieder zugedeckt für 2 Stunden/Temperatur 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben

#### **Zubereitung Schritt 4:**

Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Teig auf die Arbeitsfläche legen und leicht mit der Hand ausbreiten

Den Teig falten, damit er eine bessere Kugelform erhält.

Eine Form von 1,3 kg, ca. 18 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier auskleiden. Wer keine Panettoneform hat, kann z.B. auch eine Souffleform o. ä. verwenden. Das Backpapier herausstehen lassen, da der Teig sehr hochkommen wird.

Die Form zusammen mit dem z.B. mit Klarsichtfolie abgedeckten Panettone 2 Stunden in den Backofen stellen und das Licht vom Backofen anmachen. (Anmerkung Alex: Da ich keine Panettoneform habe, habe ich ihn nur mit einem Tuch bedeckt.. mein Teig war auch weiterhin sehr klebrig, so dass er sich nicht gut zur Kugel hat formen lassen. Ich habe ihn dann einfach in meine bearbeitete Form so eingegeben und glatt gestrichen)



Foto Alexandra Müller-Ihrig: wer keine so hohe Form hat, kann sie "verlängern" mit Backpapier

Dann Folie entfernen und den Teig 15 Min. ausruhen lassen, so dass die Oberfläche leicht trocken ist. So erreicht man, dass der Panettone die klassische krosse Oberfläche erhält.

In die Mitte ein Kreuz mit einem scharfen Messer ritzen und 10 Gr. Butter darauf legen und Panettone in vorgeheizten Backofen bei 200 Gr. für 10-15 Min. backen. Eine kleine Schüssel Wasser wegen Feuchtigkeit in Backofen geben bzw. schwaden.

Nach 15 Min. Temperatur auf 190 Grad und weitere 10-15 Min. backen. Wenn die Oberfläche langsam dunkel wird, auf 180 Gr. runter schalten – insgesamt 50 Min (bei gut belüfteten Ofen 5-8 Min. weniger) .

10 Min vor Ende die Schüssel mit dem Wasser herausnehmen.

Sobald er fertig ist, lässt ihn abkühlen und servieren Sie ihn mit Mascarpone.

Der selbstgemachte Panettone hält sich nicht so lange wie ein industriell gefertigter. 2-3 Tage maximal, d.h. bitte schnell essen! Man kann ihn auch nach dem letzten Gehen eingefrieren. Dann bitte im Kühlschrank auftauen lassen, dann zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren und dann gehts weiter mit der Butter auf dem Kreuz etc.

Anmerkung Gisela Martin: Meiner wurde recht schnell dunkel. Ich würde die Temperaturangaben das nächste Mal (Ober-/Unterhitze) um 5-10 Grad reduzieren und nach ca. 15 Minuten etwas Alufolie auf den Panettone legen, um zu starkes Dunkeln zu vermeiden.

Aber aussehen tut er trotzdem phantastisch, ich werde Wiederholungstäterin!

Tipp: Mit einem schönen Geschenkband umwickelt, ist das ein tolles Mitbringsel zur Weihnachtszeit!



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 1

**2. Rezept, Original italienisches Rezept von [vivalafocaccia.com](http://vivalafocaccia.com), von Fiametta Miani übersetzt**

(Panettone 1 kg)

**Zutaten:**

*Biga Vorteig*

60 g Mehl Manitoba (W350)

12g frische Hefe

(Oder 4 g Trockenhefe)

30 g Wasser

*1. Teig*

90 g Biga

260 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

70 g Butter

70 g Zucker

2 Eigelb

170 g Wasser

*2. Teig*

Erste Teig und dazu

60 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

20 g Butter Zimmertemperatur



20 g Zucker  
10 g Honig  
2 Eigelb  
3 g Salz  
170 g Rosinen  
85 g Zitronat  
85 g Orangeat  
Vanille-Aroma  
Aroma orange

### **Zubereitung:**

#### *Vorbereitung Biga-Vorteig*

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen  
und nach und nach Mehl hinzufügen  
Zudecken gut gehen lassen (im Ofen, aber mit dem Licht an)

Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (4-8  
Stunden, je nach Temperatur)

#### *Erster Teig*

Biga-Vorteig im Wasser (Raumtemperatur) auflösen . Im KW geht  
ganz schnell unter Zugabe von leichter Temperatur  
Knethaken einsetzen, nach und nach das Mehl zugeben.  
Durchkneten, dann Zucker hinzufügen und weiter kneten bis  
Zucker nicht mehr ersichtlich ist, dann Eigelb nach und nach  
hinzufügen und weiter kneten.

Jetzt die Butter in kleine Stück schneiden und bei  
Raumtemperatur hinzufügen. jedes Stück Butter muss durch den  
Teig aufgenommen werden.

Nach 35-40 Minuten kneten, in einem Behälter, zugedeckt gehen  
lassen (im Ofen, mit Licht).  
(4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Wenn genug aufgegangen ist, wird die erste Mischung weiter  
verarbeitet:

#### *2. Teig:*

Aufgegangene Teig mit Mehl und Honig kneten (Knethaken)

Salz hinzufügen

Wieder Zucker und das Eigelb unterkneten. Jetzt kommen noch dazu Rosinen, Zitronat, Orangeat, Vanille- und Orangen-Aroma und immer weiter kneten. Und nun wieder die Butter in kleine Stücke bei Raumtemperatur dazu.

Nach 35-40 Minuten insgesamt, sollte der Teig fertig sein

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ein 3-4 mal falten. Teig nun zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Noch ein paar Mal falten. Endlich in eine Panettone-Form oder eine Backform legen, sollte nur zu einem Drittel belegen.

Wieder im beleuchteten Backofen mit einer Schüssel warmen Wasser, gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Je nach Temperatur, dauert dieser Vorgang 3-8 Stunden. ACHTUNG !!! Wenn man den Teig zu lange gehen lässt, riskiert man, dass es beim Backen zusammenbricht.

Aus dem Backofen nehmen und eine Viertel Stunde ruhen lassen, soll keine Luftdurchzug sein. Mit einem scharfen Messer keuzweise einschneiden und mit zerlassener Butter bepinseln.

Backen: Ofen bei 180/190 Grad C vorheizen.

Bei 180 bis 190 C für 7-8 Minuten vorbacken. Nur für ein Paar Sekunden den Ofen ein Spalt öffnen, um den Dampf heraus zu lassen.

Temperatur auf 170 runterlassen und weiter für weitere 45-55 Minuten backen.

Alle 10 Minuten überprüfen. Wenn die Oberfläche zu dunkel in den ersten 30-40 Minuten wird, dann mit Backpapier oder Alu zudecken. Kurz abkühlen lassen.

Aus dem Ofen nehmen. Panettone mit zwei Stricknadeln oder zwei Spiesse auf der Unterseite durchstecken (etwa 1 Cm. Vom Boden)

Kopf nach unten 12 Stunden, am besten in einem großen Topf

zugedeckt ruhen lassen.

Spiesse oder Nadel entfernen. Schmeckt am Besten nach 1-2 Tage

---

## Milchbrötchen mit CookingChef – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Lo Giudice Priolo

### ***1. Rezept Milchbrötchen megasoft***

#### **Zutaten:**

ergibt 8-10 Stück

#### *Milchgemisch*

95 g Milch

50 g Zucker

1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen

35 g Butter

#### *Teig*

350 g Mehl Typ 550

1 EL Öl

1 Ei  
65 g Wasser  
1/2 Würfel frische Hefe  
1 EL Zucker

#### *Zum Bestreichen*

1 Ei  
2 EL Milch  
1 EL Zucker

#### **Zubereitung:**

##### *Milchgemisch*

Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

##### *Teig*

Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)

Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

8 oder 10 Brötchen formen (ca. 80 g), auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

1 Ei mit 2 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und nach der Gehzeit die Brötchen 2 mal damit einpinseln und die Brötchen mit einem scharfem Messer einschneiden.

Die Brötchen für 20 – 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit, Ofen ausschalten, öffnen und das Blech rausziehen, bei geöffnetem Ofen auskühlen lassen.

*Variante mit Dinkel von Petz Drachenmami:*

*Ich hab 1050 Dinkelmehl und statt Zucker Zuckerrübensirup und Honig verwendet für die frische Germ*

*Und ich hab sie übernacht kühl gelagern und erst in der früh gemacht 😊*

## **2. Rezept Cranberry-Milchbrötchen**



Rezept Nr. 2/Foto von Gisela M.

### **Zutaten:**

500 gr. Mehl, ggf. etwas mehr

1 Packung Trockenhefe

Stevia umgerechnet für 50 gr. Zucker (mit 50 gr. Zucker funktioniert es ebenso)

250 ml Milch lauwarm

125 gr. Butter zerlassen

2 Eier

1/2 TL Salz

1/2 TL Kardamon bzw. 4 oder 5 Kardamonkapseln, in Gewürzmühle pulverisiert

125 gr Cranberries

je ein TL Orangeat und Zitronat

Eigelb und etwas Milch, verquirlt zum Bestreichen

### **Zubereitung:**

K-Haken einsetzen, Mehl und Hefe in Schüssel, kurz durchrühren.

Knethaken einsetzen: Stevia, Milch, Butter, Eier, Salz, Kardamon zugeben und zu Teig verarbeiten. *Wenn Konsistenz des Teiges zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Es soll aber ein ganz weicher Teig sein.*

Zum Schluß Cranberries (am besten mind. 10 Min. in warmen Wasser eingeweicht) und Orangeat/Zitronat zugeben.

Temperatur auf 25 Grad stellen, Koch-Rührintervallstufe 3 und Teig ca. eine halbe Stunde mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen.

16 Brötchen formen und auf Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Mit Eigelb-Milch-Gemisch die Brötchen bestreichen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Cranberries können auch durch Rosinen ausgetauscht werden. Die Rosinen sollten dann vorher 10-15 Minuten in warmen Wasser eingeweicht werden.

---

## Quarkstollen schnell

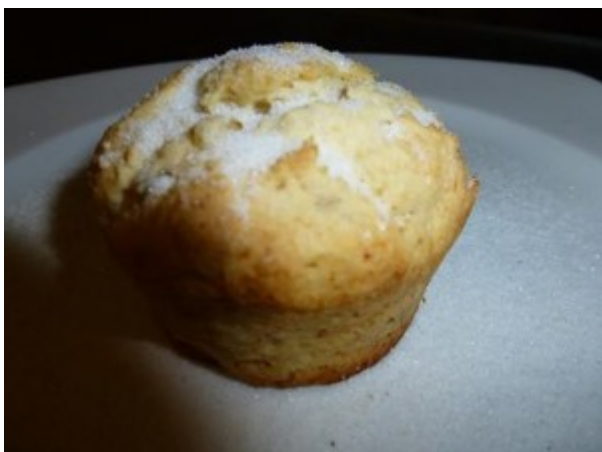


Foto:  
Martin  
Foto: Alexandra Müller-Ihrig  
Rezept von Dirk Ebeltd

**Zutaten:**

500 gr. Mehl  
1 Paket Backpulver  
250 gr. weiche Butter  
2 Eier  
250 gr. Zucker  
300 gr. Magerquark  
1 Messerspitze Salz  
100 gr. Zitronat  
100 gr. Orangeat  
200 gr. Rosinen  
120 gr. gemahlene Mandeln  
Etwas Rum  
Puderzucker

**Zubereitung:**

Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.

---

# Fränkische Lebkuchen



Foto und Rezept von Gisela Martin

## **Zutaten**

450 gr. Zucker

500 gr. Haselnüsse

500 gr. Rosinen

200 gr. Zitronat

200 gr. Orangeat

12 cl. Weinbrand

250 gr. Butter

10 Eier

2 TL Zimt

0,5 TL Nelken

200 gr. Semmelbrösel

8 EL Mehl

1 Pck. Oblaten, 7 cm Durchmesser bzw. größer

ggf. Schokolade, Puderzuckerglasur, Mandeln zum Verzieren

## **Zubereitung:**

Rosinen, Zitronat, Orangeat durch den Fleischwolf drehen – ggf. schon etwas Haselnuss zugeben, damit der Fleischwolf sich leichter tut. Alternativ versuchte ich es dieses Jahr mit dem Multizerkleinerer (Messer), klappte prima.



Weinbrand dazugeben und mit der Gabel kurz mischen. Haselnüsse darübergerben. Über Nacht ziehen lassen.

Butter in der Schüssel zerlassen. Mischung vom Vortag sowie alle übrigen Zutaten (bis auf Schokolade, Mandeln, Puderzuckergemisch) in die flüssige (aber nicht zu warme) Butter geben. Mit Profiknethaken vermischen.

Je ein Esslöffel Teig auf die Oblaten geben. Ich stelle immer eine Schale mit Wasser auf, mit dem in Wasser getauchten Zeigefinger kann man die Lebkuchen gut glatt streichen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad/Umluft.

Wer immer noch nicht genug Kalorien abbekommen hat, kann sie noch mit Puderzucker, Schokolade, Mandeln etc. verzieren.