

Magenbrot



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl (im Originalrezept Typ 1050); ich habe normales und Dinkelvollkornmehl genommen

Ca. 12 g Backpulver (3/4 Päckchen)

170 g Zucker

1/2 TL Nelkenpulver

2 EL Kakao

1 EL Zimt

2 EL Lebkuchengewürz

2 Prisen Muskat

2 Prisen Salz

1 EL Kirschwasser

300 ml Wasser

Glasur:

100 g Blockschokolade

20 g Butter

2 EL Kakao

300 g Puderzucker

70-80 g Wasser (erst 70g, dann evtl. etwas zugeben)

Zubereitung:

Teig:

Mit dem Knethaken zu einem festen Teig kneten.

1-2 cm dick ausrollen, bei 180°C/0-U, mittlere Schiene 20 Minuten backen.



Aus Zucker Puderzucker herstellen.



Den ausgekühlten Teig in Stücke schneiden.



Glasur:

Alles zusammen mit Flexiröhrelement bei 40-50°C rühren, bis alles geschmolzen ist. (Zwischendrin mit Spatel umrühren, falls Schokolade am Boden klebt)

Stücke am besten von einem Kind mit Glasur einpinseln lassen



Lebkuchen sofort weich



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

1000 g Roggenmehl

700 g Zucker

1 Vanillezucker

30 g Natron

250 g Honig

150 g Butter

4 Eier

Lebkuchengewürz

Zitronenabrieb

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen (K-Haken)

Eier, erwärmten Honig und zerlassene Butter dazugeben und mit Knethaken zu einen geschmeidigen Teig kneten.

In Klarsichtfolie wickeln

AN EINEM KÜHLEM ORT 3 TAGE RASTEN LASSEN !!!

Teig 4 mm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Ei bestreichen, mit halben Mandeln / Kirschen verzieren und bei 180 Grad Ober /Unterhitze ca. 8 Minuten backen, soll noch weich sein.

Gutes Gelingen

Elisenlebkuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

50 g Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

50 g Zartbitterschokolade

10 g Lebkuchengewürz

3 EL Honig

200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat

5 Tropfen Bittermandelöl

5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).

Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebeesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

Lebkuchenherzen – weich



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

- 250 g Honig
- 250 g Rohrzucker, braun
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- Abrieb von 1 Zitrone
- 500 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 2 Eier
- 12 g Pottasche, (etwa 1 geh. TL)
- 2 cl Kirschwasser

Zubereitung:

Honig und Zucker erwärmen. Unter Rühren das Fett, die Gewürze und den Zitronenabrieb dazugeben. Temperatur aus und leicht abkühlen lassen.

Nach und nach die Honig-Zucker-Masse mit dem Mehl und dem Kakao verrühren und gut verkneten (Knethaken). Eier leicht verquirlen und unter den Teig mischen. Pottasche behutsam im Kirschwasser verrühren, gut auflösen und unter den Teig mischen.

Den Teig während der Zubereitung nicht lange stehen lassen,

denn er wird sonst fest und lässt sich kaum noch bearbeiten. Solange kneten und mischen, bis er nicht mehr klebt und glatt und glänzend ist. (es kann sein, dass man noch etwas Mehl hinzugeben muss)

Am besten, man setzt die Knethaken für die Küchenmaschine ein.

Eine Kugel formen und den Teig mindestens 1 Nacht lang ruhen lassen. Aber wie oben empfohlen, die Lebkuchen schmecken erst richtig gut, wenn man den Teig 2 Monate im Kühlschrank vor dem backen in Ruhe lässt . Meiner hatt 3 Wochen Ruhe und das reicht fast schon aus, aber ich konnte nicht länger warten.

Vor dem Ausrollen nochmals richtig fest durchkneten und dann auf bemehlter Fläche fingerdick ausrollen.

Mit einem Herzausstecher den Teig ausschneiden. Die Herzen nochmals 1 – 2 Stunden ruhen lassen.

Auf Backpapier in den vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, backen.

Hin- und wieder die Farbe prüfen, denn der Lebkuchen darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt er bitter. Die Hitze evtl. reduzieren.

Backzeit etwa 20 Minuten bei 180 – 200°. Heißluft ca 160°

Die Menge reicht für 2 normale Bleche. Lebkuchen sofort auf einem Rost auskühlen lassen. Wenn die Oberfläche glänzen soll, dann kurz vor Backzeitende mit Zuckerwasser bestreichen. Ansonsten die abgekühlten Lebkuchen mit Zuckerglasur verzieren.

Wer mit Mandeln verzieren möchte, sollte diese schon vor dem Backen leicht in den Teig drücken.

Tipp Manu Beecken: Die Lebkuchen sind weich und wenn Lebkuchen

mal hart werden, einfach Apfelscheiben in die Dose tun, sie nehmen dann die Feuchtigkeit von den Äpfeln an und werden wieder weich.