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 Ballonschneebesen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlenen 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.

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 O- und U-Hitze backen.
Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°…

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

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 darübergeben. 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.