

Murats Lebkuchen

Rezeptflyer Dezember

biopartner

In Zusammenarbeit mit Brecht

Murats Lebkuchen



4 Portionen



90 min



mittel

Zutaten

12 EL	Honig
400 g	Rohrohrzucker, braun
100 g	kandierte Orangenschale
60 g	Zitronat
100 g	Rosinen
500 g	Roggenvollkornmehl
300 g	Dinkelvollkornmehl
4-5 EL	Lebkuchengewürz (z. B. Brecht)
140 g	Haselnüsse, gehackt
20 g	Kakaopulver, ungesüsst
2 TL	Natron
1	Biozitrone (abgeriebene Schale)
90 g	weiche Butter
6	Eier
3 EL	Milch

Zubereitung

Tag 1

Honig mit 400 g Rohrohrzucker bei kleiner Flamme unter Rühren leicht erwärmen. Alle trockenen Zutaten, fein gehackte kandierte Orangenschale, Zitronat und Rosinen, in einer grossen Schüssel gut vermischen. Die Honig-Zucker-Masse, die Butter und die Eier nach und nach mit einem Handrührgerät einarbeiten, bis ein sehr fester brauner Teig entsteht. Anschliessend den Teig in einen grösseren Gefrierbeutel geben. Über Nacht an einem kühlen Platz ruhen lassen (in einem unbeheiztem Zimmer, nicht im Kühlschrank).

Tag 2

Den Teig nochmals gut durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechformen den Teig ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Umluft 13 min backen. Zum Auskühlen auf ein Gitter legen.