BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss

HONIGLEBKUCHEN

- Zutaten
- Zubereitung

ZUTATEN

Honiglebkuchen

450	Gramm	Honig
100	Gramm	Butter
4	Teelöffel	Lebkuchengewürz
550	Gramm	Mehl
2	Esslöffel	Kakaopulver
2	Stück	Eier
1	Teelöffel	Pottasche

Eine abgeriebene Schale einer Zitrone

ZUBEREITUNG

Honiglebkuchen

1. Schritt:
Den Honig vorsichtig erwärmen (unter 40 °C bleiben, da die Nähr- und Mineralstoffe sonst kaputt gehen. Unter Rühren die Butter, das Lebkuchengewürz und die Zitronenschale dazugeben. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

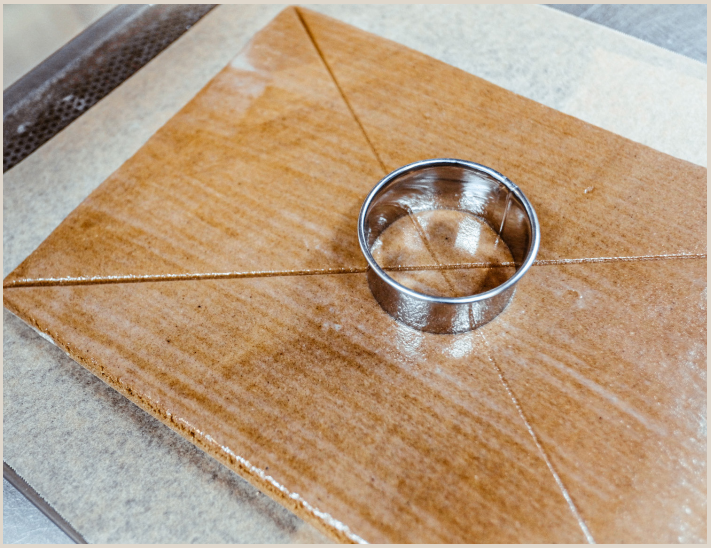
2. Schritt:
Nach und nach Mehl und Kakao zum Honig sieben und gut durchkneten. Die Eier leicht verquirlen und unter den Teig mischen. Pottasche mit etwas Milch anrühren und unter den Teig mischen.

3. Schritt:
Solange kneten, bis der Teig nicht mehr klebt, glatt und glänzend ist. Eventuell noch etwas Mehl dazugeben. Eine Kugel formen und ihn mindestens eine Nacht im Kühlschrank lassen.

UNSER TIPP:

Der Honiglebkuchen schmeckt erst richtig gut, wenn er sechs bis acht Wochen gelagert wurde (gerne auch im Keller).

Also früh genug daran denken!



ZUBEREITUNG

Honiglebkuchen

4. Schritt:
Wenn die entsprechende Zeit vergangen ist, den Teig aus dem Kühlschrank oder Keller holen und noch einmal fest durchkneten. Auf Zimmertemperatur erwärmen und in kleine Portionen aufteilen hilft dabei sehr. Als nächstes den Teig fingerdick ausrollen und Formen ausstechen. Die ausgestochenen Formen nochmal ein bis zwei Stunden ruhen lassen.

5. Schritt:
In einen vorgeheizten Ofen bei ca. 160 Grad Umluft ungefähr 20 Minuten backen. Der Honiglebkuchen sollte nicht zu dunkel werden, da er sonst bitter schmecken könnte.

6. Schritt:
Lebkuchen auf einem Rost auskühlen lassen und danach mit Zuckerguss, Schokolade o.Ä. verzieren. Für extra Glanz nach dem Backen mit etwas Milch bestreichen. Die fertigen Lebkuchen am besten in einer luftdichten Keksdose lagern, damit dieser nicht austrocknet. Falls er doch einmal zu trocknen oderhart wird, einen Apfelschnitz mit in die Dose geben.

VIEL SPASS BEIM BACKEN
& GUTEN APPETIT!