

GRUNDREZEPF FÜR LEBKUCHEN

GEFÜLLTE LEBKUCHEN

Zutaten für ca. 24 gefüllte Lebkuchen (2 volle Backbleche):

180 g Rohrzucker
80 g Honig
50 g Butter
2 EL Wasser
2 Eier Gr. M
300 g Weizenmehl und 100 g Roggen-
Vollkornmehl
2 TL Zimt (=ca. 5 g)
3 TL Lebkuchengewürz* (=ca. 8 g)

1. Option für traditionelle Lebkuchen:

1 TL Hirschhornsalz (=ca. 5 g) und 1 EL Milch
1 TL Pottasche (= ca. 5 g) und 1 EL Milch

ODER

2. Option für eine einfachere Zubereitung:

1 gestr. TL Natron und 1 gestr. TL Backpulver

Zum Bestreichen: ca. 70 ml Milch

Zum Belegen: ganze, blanchierte Mandeln

Zum Befüllen: ca. 200 g Powidl/
Pflaumenmarmelade

***Eine Lebkuchengewürzmischung** beinhaltet meist Zimt, Muskatnuss, Koriander, Fenchel, Ingwer, Gewürznelken, Piment, Anis, Sternanis, Pfeffer und Kardamom.

Zubereitung:

- 1) In einen Topf gebt ihr Zucker, Butter, Wasser und Honig und erhitzt die Zutaten auf mittlerer Stufe, bis sie sich verflüssigt haben. Nehmt die Mischung vom Herd und lasst sie ca. 5 min lang abkühlen, bis sie nicht mehr ganz so heiß ist.
- 2) In einer Rührschüssel vermischt ihr die zwei Mehlsorten und die Gewürze (falls ihr die **einfache Variante** gewählt habt, kommen hier auch Natron und Backpulver dazu).
- 3) Für die **traditionelle Variante** vermischt ihr das Hirschhornsalz und die Pottasche mit jeweils einem EL Milch (in zwei separaten Schüsseln).
- 4) Zu den trockenen Zutaten gebt ihr nun die lauwarme Honig-Zucker-Mischung, mixt kurz, fügt die verquirlten Eier hinzu, mixt wieder kurz und schließlich das Hirschhornsalz und die Pottasche. Verknetet einen recht klebrigen Teig (mithilfe der Knetaufsätze eures Mixers). Lasst diesen etwa 5 min lang stehen. So kühlt er ein wenig aus, ist nicht mehr so klebrig und lässt sich besser bearbeiten.



Schokoglasur:

200 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre
2 EL Sonnenblumenöl

Milchige Zuckerglasur:

2 geh. EL Puderzucker (=ca. 30 g)
2 TL Zitronensaft
1 TL Milch oder Wasser

Weißer Zuckerglasur:

1 Eiweiß (=ca. 30 g)
4 geh. EL Puderzucker (=ca. 60 g)



GRUNDREZEPT FÜR LEBKUCHEN

GEFÜLLTE LEBKUCHEN

5) Gebt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche (verwendet nicht zu viel Mehl), knetet ihn noch ein wenig durch und formt eine Kugel. Verpackt diese in Frischhaltefolie und stellt sie kühl. Der Teig kann für ein paar Stunden, über Nacht oder sogar länger ruhen. Mein Teig im Video war drei Tage alt.

6) Heizt den Backofen auf 170 Grad O/ U Hitze vor. Nehmt den Teig ca. 30 min vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank und halbiert ihn. **Für gefüllte Lebkuchen:** Bemehlt die Arbeitsfläche, rollt ihn etwa 3-4 mm dick aus und stecht Kreise (oder andere Formen wie z.B. Herzen) aus. Meine sind ca. 6 cm groß. In die Mitte jedes Kreises gebt ihr einen TL Povidl und legt darauf einen zweiten Kreis, immer mit jener Seite nach unten, die weniger bemehlt ist, damit die Ränder gut aneinander haften. Drückt die Enden fest, damit die Füllung nicht ausrinnt. Gebt die Lebkuchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech und bestreicht sie mit der Milch. Nach Wunsch gebt ihr jeweils eine blanchierte Mandel darauf. Backt sie im Ofen ca. 13-15 min lang. Gleich nach dem Backen gebt ihr sie vorsichtig auf ein Auskühlgitter oder jenes von eurem Backofen, damit sie „ausdampfen“ können. Das ist vor allem bei der traditionellen Variante notwendig, damit der Hirschhornsalz-Geruch entweichen kann. **Klassische Lebkuchen ohne Füllung:** diese werden etwas dicker ausgestochen, bestrichen und kürzer gebacken, also ca. 8-10 min lang.

7) Die fertigen Lebkuchen lasst ihr vollständig auskühlen und könnt sie danach mit der Glasur verzieren bzw. sie hineintunken.

Schokoglasur: Schmelzt die Schokolade mit dem Öl über dem Wasserbad. Steckt die Lebkuchen auf einen Zahnstocher und tunkt sie bis zu den Rändern hinein. Mit einem zweiten Zahnstocher entfernt ihr die überschüssige Schokolade.

Milchige Zuckerglasur: Vermischt den Puderzucker mit dem Zitronensaft und der Milch und bestreicht damit die Lebkuchen oder tunkt sie in die Glasur.

Weißer Zuckerglasur: Mixt das Eiweiß kurz cremig und fügt den Puderzucker portionsweise hinzu. Die Glasur sollte nicht zu fest sein, sondern schön cremig. Bestreicht die Lebkuchen am besten mithilfe eines Pinsels.

Fertigstellung und Tipps:

Lasst die Glasur über Nacht an einem kühlen Ort antrocknen. Ebenso kühl sollten sie gelagert werden. Dann halten sich die Lebkuchen ein paar Wochen oder sogar Monate. Sollten sie zu trocken sein, weil ihr sie zu lange gebacken habt, gebt sie in eine Keksdose und fügt 1-2 Apfelschalen hinzu. Diese wechselt ihr jeden Tag. Die Lebkuchen nehmen die Feuchtigkeit der Schalen auf und werden dadurch weicher. Möchtet ihr sie mit den klassischen Schriftzügen verzieren, empfehle ich euch, eine Glasur herzustellen, die fester ist und mit der ihr wunderbare Schriftzüge und Dekos herstellen könnt. Das Rezept für [Royal Icing](#) findet ihr in meinem Video und Rezept zu [Mürbeteig](#).

Sastojci za 24 punjenih medenjaka

tj. 2 puna pleha:

180 g smeđeg šećera
80 g meda
50 g maslaca
2 kašike vode
2 jaja vel. M
300 g pšeničnog i 100 g raženog integralnog brašna
2 kašikice cimeta (=ca. 5 g)
3 kašikice začina za medenjake* (=ca. 8 g)

1. opcija za tradicionalne medenjake:

1 kašikica amonijevog karbonata (=ca. 5 g) i
1 kašika mlijeka
1 kašikica kalijevog karbonata (= ca. 5 g) i
1 kašika mlijeka

ILI

2. opcija za jednostavniju pripremu:

1 vrhom ravna kašikica sode bikarbone i 1 vrhom ravna kašikica praška za pecivo

Za premazivanje: ca. 70 ml mlijeka

Za vrhove medenjaka: cijele, blanširane bademe

Za punjenje: ca. 200 g pekmeza od šljiva

*Mješavina začina za medenjake sadrži cimet, muškadni oraščić, korijandar, komorač, đumbir, piment, klinčiće, anis, zvijezdasti anis, biber i kardamom.

Priprema:

- 1) U jedan lonac sipajte šećer, maslac, vodu i med i zagrijavajte ih na srednjoj vatri dok se sastojci ne otope. Mješavinu maknite s vatre i ostavite jedno 5 min da se malo ohladi.
- 2) U posudi za miješanje pomiješajte 2 vrste brašna i začine. U slučaju da ste izabrali **jednostavnu varijantu**, u ovom koraku dodajte sodu i prašak za pecivo.
- 3) Za **tradicionalnu varijantu** pomiješajte amonijev karbonat sa 1 kašikom mlijeka. Isto uradite i za kalijevim karbonatom (svaki sastojak u posebnoj zdjeli).



Čokoladna glazura:

200 g tamne čokolade/kuverture
2 kašike suncokretovog ulja

Mutna glazura od šećera:

2 vrhom pune kašike šećera u prahu (=ca. 30 g)
2 kašikice soka od limuna
1 kašikica mlijeka ili vode

Bijela glazura od šećera:

1 bjelanjak (=ca. 30 g)
4 vrhom pune kašike šećera u prahu (=ca. 60 g)



OSNOVNI RECEPT ZA MEDENJAKE PUNJENI MEDENJACI

4) U suhe sastojke ulijte toplu mješavinu meda i šećera, kratko promiksajte pomoću nastavaka za tijesta, dodajte umućena jaja, ponovo promiksajte pa umiješajte amonijev i kalijev karbonat (samo ako ste se odlučili za ovu varijantu). Zamijesite prilično ljepljivo tijesto. Ostavite ga da odstoji jedno 5 min. Tako će se malo ohladiti i postati pogodnije za izradu jer kroz hlađenje postaje manje ljepljivo.

5) Prebacite ga na pobrašnjenu podlogu (ne koristite previše brašna) i formirajte kuglu. Umotajte je u prozirnu foliju i ostavite da se ohladi, na sobnoj temp. pa u frižideru. Tu može stajati nekoliko sati, preko noći ili čak nekoliko dana. Moje tijesto u videu je ostojalo 3 dana prije nego što sam ga razvaljala.

6) Rernu zagrijte na 170 stepeni gornji/donji grijači. Tijesto izvadite iz frižidera jedno 30 min prije nego što ga počnete prerađivati i prepолоvite ga. **Za punjene medenjake:** tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi na 3-4 mm debljine i vadite krugove ili srca (moji su imali promjer od 6 cm). Na sredinu svakog kruga stavite kašticu pekmeza pa ih poklopite drugim krugom, uvijek sa onom stranom prema dolje na kojoj je manje brašna jer se tako polovice bolje zalijepu. Medenjake redajte sa dovoljno razmaka na pleh obložen pek papirom i premažite ih mlijekom. Po želji na vrh medenjaka stavite i po jedan badem. Pecite ih u zagrijanoj rerni na 170 stepeni gornji/donji grijači 13-15 min. Neposredno nakon pečenja ih izvadite iz rerne i najbolje stavite na rešetke za hlađenje ili one od rerne. Ovaj korak je posebno bitan ako ste koristili amonijev i kalijev karbonat jer oni u ovom koraku ispare. **Klasični medenjaci bez punjenja:** tijesto razvaljajte malo deblje, vadite oblike po vašoj želji, premažite ih mlijekom i pecite ih malo kraće nego one punjene, ca. 8-10 min.

7) Gotove medenjake ostavite da se ohlade pa ih ukasite glazurom.

Čokoladna glazura: Nasjeckanu čokoladu skupa sa uljem otopite na pari. Medenjake nabodite na čačkalice i umačite u glazuru a pomoću 2. čačkalice odstranite višak glazure.

Mutna glazura: Pomiješajte šećer u prahu sa limunom i mlijekom. Premažite medenjake pomoću kista ili ih umačite u glazuru.

Bijela glazura: bjelanjak kratko promiksajte pa mu dodajte šećer u prahu. Glazura ne smije biti previše čvrsta, nego lijepo kremasta. Medenjake također premažite kistom.

Završni koraci i savjeti:

Medenjake sa glazurama ostavite preko noći da se ohlade i osuše. Medenjake držite na hladnom mjestu, u podrumu ili na balkonu (u zimskom periodu). Tako će dugo ostati svježi i izdržaće nekoliko sedmica bez da se pokvare. U slučaju da su vam tvrdi jer ste ih prepekli, u box u kojem ih držite stavite malo kore od jabuka i mijenjajte je svaki dan. Medenjaci će upiti vlažnoću iz kora i postati mekani. Ako želite da ih dekorirate čvrstom glazurom (**royal icing – kraljevska glazura**) i pravite šare, slova itd., preporučujem vam da glazuru napravite po mom receptu iz specijala na temu **prhkog tijesta**.