

Zutaten für 18-20 Lebkuchen:

8 Milchbrötchen (330 g)
150 g gemahlene Mandeln
70 g Zucker
etwas Vanille
Prise Salz
2 TL Lebkuchengewürz (=5 g)
½ Pkg. Backpulver (=8 g)
90 g kandierte Früchte oder Trockenfrüchte
(jeweils ca. 30 g Orangat, Zitronat und
Dessertkirschen)
100 ml Milch
3 Eier Gr. M

Außerdem (es geht auch ohne):

20 Backoblaten 7 cm Durchmesser
1 Lebkuchenglocke 7 cm Durchmesser

Deko:

ca. 400 g Vollmilch- oder Zartbitter Schokoglasur
Zahnstocher zum Tunken
ganze Mandeln, Dessertkirschen, Mandelstifte,
gehackte Haselnüsse und Pistazien, Schokosterne
uvm.



Zubereitung:

- 1) Gebt die Milchbrötchen in einen Food-Prozessor und zerkleinert sie. Sie müssen nicht ganz fein sein. Ein paar größere Stückchen hier und da sind absolut ok.
- 2) Zu den Brötchenbröseln gebt ihr die trockenen Zutaten dazu: Mandeln, Zucker, Vanille, Prise Salz, Lebkuchengewürz, Backpulver und die klein gehackten kandierten Früchte. Alles gut vermengen und darauf achten, dass die Fruchtstückchen nicht in Häufchen zusammen kleben.
- 3) Fügt Milch und verquirlte Eier hinzu und knetet die Masse am besten mit den Händen, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Sie ist am Ende feucht und leicht klebrig.
- 4) Bereitet eine Schüssel mit kaltem Wasser vor und tunkt die Lebkuchenglocke hinein. Abtropfen lassen, mithilfe eines Messer mit der Masse so befüllen, dass die Mulde gerade befüllt ist, eine Oblate drauf legen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen, ein paar Mal an der Glocke drehen und das war's. Danach die Glocke wieder in Wasser tunken, abtropfen lassen und so fortfahren, bis Füllung und Oblaten verbraucht sind.
- 5) Backt die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad O/U Hitze ca. 16-18 min lang. Sie nehmen in dieser Zeit nur ganz wenig Farbe an und das passt so. Lasst sie nicht zu lange im Ofen, da sie sonst austrocknen.
- 6) Lasst sie nach dem Backen vollständig auskühlen. Erwärmt die Glasur über einem Wasserbad, steckt einen Zahnstocher in die Unterseite der Lebkuchen und tunkt sie auf diese Weise in Glasur, bis zu den Oblaten. Gründlich abtropfen lassen und auf ein Tablett legen. Nach Wunsch dekorieren, Glasur fest werden lassen und genießen. In Metallboxen verpackt, die ihr vorher mit Backpapier oder Küchenrolle auslegt, sind sie mindestens 2 Wochen haltbar – natürlich kühl gelagert.



MEDENJACI OD MLIJEČNIH KIFLICA

Sastojci za 18-20 medenjaka:

8 mliječnih kiflica (330 g)
150 g mljevenih badema
70 g šećera
malo vanilije
prstohvat soli
2 kašičice začina za medenjake (=5 g)
½ pak. praška za pecivo (=8 g)
90 g kandiranog ili suhog voća (po otprilike 30 g oranžata, citronata i desertnih trešanja)
100 ml mlijeka
3 jaja (veličina M)

Također (može i bez ovoga):

20 podloga za medenjake, oblatne (promjer od 7 cm)
1 kalup/zvono za medenjake (promjer od 7 cm)

Dekoracija:

oko 400 g mliječne ili tamne čokoladne glazure
čaćkalice za umakanje
cijeli bademi, desertne trešnje, trakice badema, sjeckani lješnjaci, pistacije, čokoladne zvjezdice itd.



Priprema:

- 1) Stavite kiflice u food procesor i usitnite ih. Ne moraju biti potpuno sitne. Nekoliko krupnijih komadića je u redu.
- 2) Dodajte suhe sastojke u mrvice od kiflica: bademe, šećer, vaniliju, prstohvat soli, začin za medenjake, prašak za pecivo i sitno sjeckano kandirano voće. Sve dobro izmiješajte, vodeći računa da razbijete grudvice kandiranog voća koje se često stvore.
- 3) Dodajte mlijeko i umućena jaja pa najbolje rukama mijesite, dok se svi sastojci ne sjedine. Smjesa će na kraju biti vlažna i lagano ljepljiva.
- 4) Pripremite posudu s hladnom vodom i umočite tkzv. zvono za medenjake. Ostavite da se ocijedi, pa nožem napunite zvono smjesom tako da udubljenje ravno ispunjava. Na vrh stavite oblatnu, okrenite kalup na pleh obložen pek papirom, nekoliko puta okrenite gornji dio zvona kako bi smjesa ispala i to je to. Zatim zvono ponovo umočite u vodu, ocijedite i nastavite postupak dok ne potrošite smjesu i oblatne.
- 5) Pecite medenjake u prethodno zagrijanoj rerni na 175 stepeni (gornji/donji grijači) oko 16-18 minuta. Tokom pečenja će poprimiti vrlo malo boje, i tako treba da bude. Nemojte ih predugo držati u rerni, jer će se osušiti.
- 6) Nakon pečenja ostavite medenjake da se potpuno ohlade. Otopite glazuru na pari, zabodite čaćkalicu u donju stranu medenjaka i umočite ih u glazuru, ali samo do oblatne. Ostavite da se dobro ocijede pa ih stavite na tacnu. Po želji dekorirajte, pustite da se glazura stegne i uživajte. Čuvani u metalnim kutijama, obloženim papirom za pečenje ili kuhinjskim papirom, medenjaci ostaju svježi najmanje 2 sedmice – pod uvjetom da se drže na hladnom mjestu.