

Klassischer Lebkuchen

- ergibt etwa 50-60 große Stücke
- **Zutaten:**
 - 600 g Weizenmehl (oder feines Dinkelmehl)
 - 200 g Roggenmehl
 - 400 g Honig
 - 320 g Zucker
 - 320 g geriebene Walnüsse
 - 6 g Salz
 - 16 g Lebkuchengewürz
 - 24 g Zimt
 - 12 g Orangenschale
 - 12 g Vanillezucker
 - 200 g Eier (entspricht ca. 4 Eiern – trotzdem abwiegen!)
 - 40 g Öl
 - 40 g Traubenzucker
 - 15 g Hirschhornsalz
 - -----
 - 9 g Pottasche (Kaliumcarbonat – Apotheke oder Biomarkt – am besten in wenig Wasser lösen, damit es sich gut im Teig verteilt)
- Alles bis auf Pottasche verkneten, dann erst die Pottasche dazu (darf man nicht gemeinsam mit Hirschhornsalz verarbeiten, da sonst die Triebkraft verloren geht)
- **Mindestens über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen**
- Einige Stunden vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen
- Kneten und 4-5 mm dick ausrollen (nicht dünner, weil sie sonst zu trocken werden)
- Ausstechen, mit Ei bestreichen und belegen (Mandeln, Walnüsse...)
- Bei 180°C Ober- und Unterhitze backen (etwa 12-15 min – nicht zu lange!)
- Die Lebkuchen sind nach dem Backen weich und werden beim Abkühlen etwas härter. Sie werden aber nicht wie bei vielen Rezepten komplett hart. Am besten schmecken sie natürlich nach einigen Tagen Ruhezeit.
- **Optional, aber empfehlenswert:**
 - Unterseite in Schokolade tunken:
 - 400 g Schokolade schmelzen (auf ca. 45°C)
 - Kakaobutter-Chips für die richtige Konsistenz dazu (nach Gefühl)
 - 50 g Stück Schokolade dazu (muss nicht schmelzen – sorgt für Abkühlung und Animpfen der Kakaobutter)
 - auf ca. 28°C abkühlen lassen, Schokoladenstück rausnehmen (kann nächstes Mal wieder verwendet werden) und wieder auf 32°C erhitzen
 - Lebkuchen in Schokolade tunken
 - Sollte die Schokolade zu fest werden, kann man sie kurz mit einem Föhn wieder erwärmen (max. 33°C!).
 - Oberseite kandieren:
 - 300 g Zucker mit 100 g Wasser auf 110°C erhitzen
 - Zucker am Topfrand mit einem Pinsel tablieren, bis er weiß wird
 - einen Schuss Alkohol dazu
 - Lebkuchen bestreichen (Sollte der Zucker zu fest und bröselig werden, wieder kurz erhitzen und evtl. nochmal Alkohol zugeben)