

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Weihnachtszeit



Marzi`s Lebkuchen

Zutaten: 125 Gramm flüssiger Honig, 2 Eier(M) 250 Gramm brauner Zucker, 1-2 Teelöffel Zimt, 2 Teelöffel Lebkuchengewürz, Abrieb einer Bio-Zitrone, ½ Teelöffel Pottasche, ½ Teelöffel Hirschhornsalz, 2cl Kirschwasser, 300 Gramm Mehl, 200 Gramm Marzipanrohmasse, 150 Gramm gemahlene Mandeln, Kuvertüre nach Geschmack

- Honig, Eier, Zucker, Zimt, Lebkuchengewürz und Abrieb der Zitrone in einer Schüssel vermischen
- Pottasche und Hirschhornsalz **getrennt** in kleinen Schälchen mit wenig Wasser auflösen
- Beides dann mit dem Kirschwasser unter die Honig-Eier-Masse rühren
- Mehl und Mandeln mischen
- Unter die Honig-Eier-Masse heben, und zu einem geschmeidigen Teig verkneten
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Mit bemehlten Händen aus dem Teig kleine Kugeln von ungefähr 3 Zentimeter formen
- Auf dem Backblech mit Abstand verteilen
- Backofen vorheizen Umluft 160 Grad
- Aus der Marzipanrohmasse fingerbreite Rollen formen, und in jeweils 1 Zentimeter Länge schneiden
- Die Lebkuchenkugeln leicht abflachen, und eine Marzipanportion in die Mitte drücken
- Backzeit ca. 25 – 30 Minuten
- Auf einem Rost auskühlen lassen
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
- Lebkuchen mit der Kuvertüre überziehen

Dekorieren mit Mandeln, bunten Herzen, Perlen und/oder Streuseln