



## Lebkuchen zum Dressieren

### Zutaten

125 g Milch  
 300 g Weizenmehl, feines Vollmehl  
 oder Dinkelmehl  
 200 g Honig  
 160 g Zucker oder Rohrzucker  
 160 g Walnüsse, fein gerieben  
 3 g Salz  
 8 g Lebkuchengewürz  
 12 g Zimt  
 6 g Orangenschale  
 6 g Vanillezucker  
 2 kleine (100 g) Eier  
 20 g Öl  
 20 g Traubenzucker  
 4 g Ammonium (=Hirschhornsalz,  
 Apotheke)  
 3 g Pottasche (Apotheke)

### Für die Varianten:

Mandeln, gehobelt oder gestiftelt  
 50 g Powidlmarmelade

### Für die Marzipanfülle:

100 g Rohmarzipan oder Marzipan-  
 Rohmasse  
 1 EL Honig  
 etwas Kirschwasser, Himbeergeist  
 oder Cointreau

### Für die Walnussfülle:

100 g Marillenmarmelade  
 130 g Walnüsse, gerieben  
 15 g Rum

### Für den Kandierzucker:

300 g Feinkristallzucker  
 100 g Wasser  
 etwas Alkohol

Fettglasurmasse oder Kuvertüre  
 (siehe S. 22-23)

### Zubereitung

Alle Zutaten des Teiges – bis auf die Pottasche – zu einem Teig mischen.  
 Wenn alles vermischt ist, Pottasche unterkneten. Der Teig ist jetzt noch sehr  
 weich, daher über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Dann gut in der Maschine durchmischen. Kleine Krapferl aufdressieren,  
 dabei genug Abstand lassen, da die Gebäckstücke stark aufgehen. Evtl. eine  
 Backprobe machen.

Mit gehobelten oder gestiftelten Mandeln bestreuen oder Powidlmarmelade,  
 Marzipan- oder Walnussfülle ein- oder aufdressieren (siehe Fotos):

Für die Marzipanfülle Rohmarzipan, Honig, etwas Kirschwasser, Himbeer-  
 geist oder Cointreau mit dem Pürrierstab zu einer dressierfähigen Masse  
 mixen. In einen Einwegdressiersack eine kleine Öffnung schneiden oder in  
 einen Dressiersack eine kleine Tülle geben und ein- oder aufdressieren.

Für die Walnussfülle Marillenmarmelade, Walnüsse und Rum zu einer  
 dressierfähigen Masse mischen, in einen Dressiersack mit kleiner Spritztülle  
 füllen und den fertigen Lebkuchen damit füllen.

Bei 190 °C Ober-/Unterhitze oder 170 °C Heißluft goldbraun backen.

Für den Kandierzucker (siehe S. 243) Feinkristallzucker mit Wasser bis zur  
 Fadenprobe auf 110 °C kochen. Am Kesselrand mit einem Pinsel table-  
 ren, bis der Zucker weiß wird. Dann etwas Alkohol beimengen und den  
 Lebkuchen damit anstreichen. Evtl. im Rohr bei 100 °C nachtrocknen. Der  
 Lebkuchen wird nach einigen Stunden weiß marmoriert.

Fertigen Lebkuchen in guter Fettglasurmasse oder Schokolade tunken.