

Apfel - Lebkuchen - Glöckchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Lebkuchen, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 25 Portionen

TEIG

300	Gramm	Honig
50	Gramm	Zucker
1	Teel.	Hirschhornsalz
200	Gramm	Weizenmehl
120	Gramm	Roggenmehl
1	Teel.	Pottasche
1		Eigelb
2	Teel.	Zimt; gemahlen
1	Teel.	Kardamom; gemahlen
1	Teel.	Piment
3	Essl.	Apfelbrand
20	Gramm	Getrocknete Aepfel;gehackt Mehl; zum Ausrollen Milch; zum Bestreichen

FUELLUNG

1	Essl.	Getrocknete Aepfel;gehackt
2	Essl.	Apfelbrand
80	Gramm	Marzipanrohmasse
1 1/2	Essl.	Apfelgelee

GLASUR

400	Gramm	Bitterkuvertuere
-----	-------	------------------

ZUM BESTREUEN

50	Gramm	Pistazienkerne; grob gehackt
----	-------	------------------------------

Anleitung:

Fuer die Fuellung, die getrockneten, gehackten Aepfel in dem Apfelbrand einweichen. Honig und Zucker in einem Topf bei milder Hitze langsam unter Ruehren aufloesen, nicht kochen und anschliessend 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Hirschhornsalz in wenig Wasser aufloesen und zusammen mit dem Weizenmehl unter die Zucker-Honig-Mischung kneten. Das Roggenmehl, Die ebenfalls in etwas Wasser aufgeloeoste Pottasche sowie die Uebrigen Zutaten unterkneten, den Lebkuchenteig ca.1 Stunde kalt Stellen.

Fuer die Fuellung die zerbroeckelte Marzipanmasse mit dem Apfelgelee und den eingeweichten Trockenaepfeln zu einer glatten Masse verruehren. Den Lebkuchenteig in kleinen Portionen auf einer mit Mehl Bestaeubten Arbeitsflaechе 3 bis 4 mm dick ausrollen; mit einer Aussteckform 65 x 35 mm grosse Glocken ausstechen, sollte etwa 50 Stueck ergeben. Die Fuellung in einen Spritzbeutel geben und auf die Haelfte Der Teigglocken spritzen, dabei den Rand frei lassen. Die andere Haelfte der Teigglocken vorsichtig darauflegen und am Rand Festdruecken. Die Glocken leicht mit Milch bepinseln. 1 Backblech mit Backpapier auslegen und die Glocken Vorsichtig darauflegen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskuehlen lassen, die Glasur zubereiten, die Gloeckchen damit ueberziehen und mit den Pistazien verzieren. Beachten: Die Lebkuchen In eine Gebaeckdose schichten, jeder Schicht mit Pergamentpapier abdecken. Gut verschlossen aufbewahren: je laenger Die Lebkuchen lagern, umso

Apfel - Lebkuchen - Glöckchen

(Fortsetzung)

wuerziger werden sie.

Erklaerungen: Piment: auch Allzweckgewuerz oder Weihnachtsgewuerz
Genannt

Hirschhornsalz: Backtriebmittel

Ammoniumkarbonat, in Apotheken erhaeltlich, oder zur Weihnz. auch im
Discounter

Pottasche: Backtriebmittel, in Apotheken Erhaeltlich, oder zur Weihnz.
auch im Discounter.