

Lebkuchen - Pinien

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Lebkuchen

Zutaten für: 40 Stück

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 125 | Gramm | Pinienkerne |
| 50 | Gramm | Orangeat |
| 150 | Gramm | Marzipanrohmasse |
| 150 | Gramm | Zucker |
| 140 | Gramm | Eiweiss (von 3-4 Eiern Kl.L) |
| 20 | Gramm | Honig |
| 1/4 | Teel. | Hirschhornsalz |
| 70 | Gramm | Mehl |
| 40 | | Backoblaten (5 cm) |

DEKORATION UND GLASUR

| | | |
|-----|-------|-------------|
| 50 | Gramm | Pinienkerne |
| 20 | Gramm | Orangeat |
| 100 | Gramm | Zucker |

Anleitung:

1. Pinienkerne fein mahlen, in einer Pfanne ohne Fett anroesten, abkuehlen lassen. Orangeat sehr fein hacken. Marzipan fein zerkruemeln, mit Zucker vermischen, dann nach und nach das Eiweiss und den Honig untermuehren und zu einer glatten Masse ruehren, durch ein Sieb streichen. Masse ueber dem heissen Wasserbad ca. 10 Minuten mit den Quirlen des Handruehrers lauwarm aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kaltschlagen. Hirschhornsalz in 1 Tl Wasser auflösen und untermuehren. Gemahlene Pinienkerne, Orangeat und Mehl mischen und untermuehren.

2. Masse mit einem Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 8 auf die Oblaten spritzen, mit den Pinienkernen und Orangeat garnieren, auf Bleche mit Backpapier setzen und ueber Nacht trocknen lassen.

3. Dann im heissen Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten backen.

4. Fuer die Glasur Zucker und 5 El Wasser aufkochen und 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen. Sofort auf die heissen Lebkuchen streichen und auskuehlen lassen. In einer Dose mit einem Apfel aufbewahren, so bleiben sie schoen saftig.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Trockenzeit)

Pro Stueck 2 g E, 4 g F, 11 g KH = 84 kcal (352 kJ)