

Lebkuchen - Böhmischer

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Ein Pfund Honig wird mit einem halben Pfund Zucker, einer Messerspitze Nelken, 2 Teelöffeln Zimt und einer halben, abgeriebenen Zitronenschale aufgekocht und darin ein halbes Pfund feingehackter Haselnüsse gebräunt. (Das Gemisch darf aber nicht anbrennen, also immer rühren und auf nicht zu starke Hitze achten!) Nun gibt man in eine große Schüssel 750 Gramm Mehl und den kochenden Honig mit den Gewürzen und den darin gebräunten Nüssen. Wenn das Ganze etwas abgekühlt ist, vermischt man alles mit einem Teelöffel in lauwarmem Wasser aufgelöstem Hirschhornsalz und verknetet auf dem Nudelbrett alles zu einem griffigen Teig. Diesen Teig läßt man nicht auskühlen, sondern wellt ihn noch lauwarm 1 cm dick aus und bäckt ihn im ganzen auf dem Blech bei mittlerer Hitze im vorgewärmten Rohr etwa 25 Minuten. In der Zwischenzeit wird dickes Zwetschgenmus (Povidl) mit 2 bis 3 Gläschen Zwetschgenwasser und einer Messerspitze Muskatnuß durchgerührt. Der fertiggebackene Teig wird noch heiß in kleine, gleichmäßige Rauten geschnitten, je zwei mit Zwetschgenmus gefüllt und, wenn sie ausgekühlt sind, mit Zuckerguß überzogen.