

Lebkuchen



ZUTATEN:

Teig:

- 50 g Teutoburger Raps-Kernöl
- 100 g Puderzucker
- 100 g Honig
- 4 Eier
- 2 TL Natron
- 2 TL gemahlene Gewürze (Anis, Fenchel, Zimt, Nelken)
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 350 g Weizenvollkornmehl
- 300 g Dinkelmehl 660

Glasur:

- 1 Eiweiß
- 200 – 250 g Puderzucker
- Einige Tropfen Zitronensaft

Raps-Kernöl mit Zucker, Honig und Eiern im Wasserbad aufwärmen und schaumig aufschlagen. Das Mehl, Natron und Gewürze zugeben. Gut durcharbeiten – der Teig soll elastisch und nicht spröde sein. In Frischhaltefolie einwickeln, den Teig am besten über Nacht in Kühlschrank ruhen lassen. Danach durchkneten und den Teig etwa ½ cm hoch ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen. Bei 180°C hellbraun backen. Gleich nach dem Backen mit dem aufgeschlagen Ei bestreichen, so dass die Lebkuchen einen schönen Glanz erhalten.



Für die Glasur Zucker mindestens dreimal durchsieben, alle Klümpchen entfernen. Zucker mit Eiweiß und dem Zitronensaft verrühren, etwa eine halbe Stunde rühren, die Glasur darf aber nicht schaumig geschlagen werden, denn das macht die trockene Verzierung brüchig. Die Konsistenz soll an dickflüssigen Honig erinnern, die Farbe ist strahlend weiß. Mit Hilfe eines Tütchens oder einer speziellen Spritze dekorieren. Die Glasur gelingt am besten, wenn sie von Hand gerührt wird. Die Nutzung des Handrührgeräts ist nicht empfehlenswert.

Dieses Rezept wurde in Kooperation mit Show- und TV-Köchin Marketa Schellenberg entwickelt (www.essbares.com):

„Naturbelassene, ehrliche Zutaten sind der Grundstein aller Kochkunst. Freude, Genuss und Spaß sind bei Kochkursen, Veranstaltungen und Festen die wichtigste Würze. Ich kann Teutoburger Raps-Kernöl nur empfehlen, es gehört in jede gut geführte Küche. Ich nutze es mit Vorliebe für meine Kinderprojekte und für Kochkurse mit gestandenen Feinschmeckern.“

GENIESSERTIPP von Marketa Schellenberg:

Die Lebkuchen sind eine schöne Dekoration für den Weihnachtsbaum. Um die Lebkuchen gut aufhängen zu können, stechen Sie vor dem Backen kleine Holzstäbchen in die Teiglinge und nehmen Sie diese erst nach dem Backen heraus.