

Lebkuchenteig (modern)



Ergibt ca. 1'100 g Teig
Dauer: ca. 30 min. + 7 Tage Ruhezeit

Zutaten

- 250 g Weissmehl (550)
- 250 g Ruchmehl (1050)
- 300 g Honig flüssig
- 75 g Puderzucker
- 75 g Rohrohrzucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 25 g Mandeln gemahlen
- 25 g Haselnüsse gemahlen
- 2.5 EL Lebkuchengewürz
- 1 Pack Backpulver
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Honig, Butter und Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis der Honig ganz flüssig, die Butter geschmolzen und der Zucker weitgehend aufgelöst ist, regelmässig umrühren und nachher zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen

2. Mehl mit Backpulver, Salz, Lebkuchengewürz, Nüssen und Mandeln in der Schüssel der Knetmaschine mischen

3. Das Ei dazugeben

4. Die Honigmischung dazugeben (darf jetzt nicht mehr heiss sein, da sonst das Ei stockt und das Backpulver reagiert)

5. 2 min. auf der 1. Stufe mischen und anschliessend ca. 7 min auf der zweiten Stufe mischen, bis der Teig glatt ist und sich einfach von der Schüssel lösen lässt; aber nicht zu lange kneten!

6. Den Teig zum Ruhen entweder satt in Frischhaltefolie einwickeln oder in einen luftdichten Beutel geben

Ruhen lassen

Damit sich die Aromen richtig entfalten können, muss der Teig ruhen. Wie lange er ruhen muss, ist Ansichtssache. Ich lasse ihn immer sieben Tage im Keller ziehen. Man kann ihn notfalls auch schon nach 24 Stunden verwenden. Er ist aber auch mindestens 2 Monate haltbar und kann auch solange ruhen. Hier kann jeder ausprobieren und selber abschätzen, was am besten schmeckt.