Rezept

Lebkuchen-Zwieback

Ein Rezept von Lebkuchen-Zwieback, am 29.04.2024

Zutaten

2 TL	Anissamen
50 g	Zitronat
250 g	Honig
100 g	Butter
175 g	Mehl
1 TL	Backpulver
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
1	Kastenform von 25 cm Länge
50 g	Orangeat
50 g	kandierte Orangenscheiben
50 g	brauner Rohrohrzucker
2	Eier
100 g	Roggenmehl (Type 1350
½ TL	Zimtpulver
	Nelkenpulver
1 Stück	frischer Ingwer (ca. walnussgroß)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Anissamen in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie anfangen zu duften. In einem Mörser fein zerstoßen. Orangeat, Zitronat und Orangenscheiben fein hacken. Die Kastenform ganz mit Backpapier auskleiden. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Gehackte Früchte mit Honig, Zucker und Butter in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze unter Rühren langsam erwärmen, bis Honig und Butter sich gleichmäßig verbinden. Abkühlen lassen. Die Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Frucht-Honig-Mischung unterrühren und weiterrühren, bis die Masse hellcremig wird. In einer Schüssel die zwei Mehlsorten mit Backpulver, Zimt, je 4 Prisen Muskatnuss und Nelkenpulver sowie 1 Prise Salz mischen. Die Mehlmischung unter die Eimasse rühren. Den Ingwer schälen, fein darüberreiben und gut untermengen. Teig in die Kastenform füllen. Mit einem Messer die Teigoberfläche mittig der Länge nach einritzen.

3. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. 24 Std. ruhen lassen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Kuchen mit einem scharfen Sägemesser in ca. 20 dünne Scheiben schneiden, diese für kleine Zwiebäcke nochmals halbieren. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, wenden und im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür auskühlen lassen.