

## Rezept

# Bayerischer Lebkuchen

Ein Rezept von Bayerischer Lebkuchen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Eiweiß (M)	<b>1 Prise</b> Salz
<b>150 g</b> Zucker	<b>1/2 TL</b> Hirschhornsalz (ca. 3 g)
<b>100 g</b> gemahlene, gehäutete Mandeln	<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>40 g</b> Nussnougat	<b>je 30 g</b> Zitronat und Orangeat
<b>100 g</b> Marzipanrohmasse	<b>1 geh. EL</b> Quittengelee (ca. 25 g)
<b>1 TL</b> Lebkuchengewürz	<b>1/2 TL</b> Kakaopulver
<b>1 gestr. EL</b> Speisestärke	<b>je 1/2</b> Bio-Orange und -Zitrone
<b>ca. 16</b> Backblaten (7 cm Ø)	<b>400 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>nach Belieben</b> essbares Blattgold (23,75 Karat) oder	Backpapier
<b>2 Blätter</b> Goldpulver	Souffléform (ca. 7 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Eiweiße und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben (ersatzweise mit Rührschüssel und Handrührgerät arbeiten) und mit den Quirlen in ca. 7 Min. zu einem cremigen Eischnee aufschlagen, dabei nach und nach den Zucker dazurieseln lassen. Hirschhornsalz in einer Tasse mit 1 TL lauwarmem Wasser verrühren und darin auflösen, dann zum Eischnee geben und 2 Min. weiterschlagen.
2. Zwischendurch die Mandeln und Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, herausnehmen. Das Nougat in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Zitronat und Orangeat in einem elektrischen Blitzhacker oder mit dem Messer möglichst fein hacken. Marzipan klein zupfen und mit dem Quittengelee glatt verrühren. Lebkuchengewürz, Kakao und Stärke mischen. Zitrone und Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schalen fein abreiben.
3. Die Marzipanmasse mit dem Nougat und 2 EL Eischnee verrühren und dann mit allen anderen vorbereiteten Zutaten unter den Eischnee heben. Die Lebkuchenmasse nun nach und nach mit einem Esslöffel in die Mitte der Oblaten setzen (ca. 35 g/Oblate). Jede Oblate auf die umgedrehte Souffléform legen und mit einer Teigkarte oder einem Messer mit glatter Klinge die Lebkuchenmasse kuppelförmig auf den Oblaten verstreichen (oder mit einer Lebkuchenglocke arbeiten). Lebkuchen nebeneinander auf ein großes Holzbrett legen und ca. 12 Std. (am besten über Nacht) trocknen lassen.
4. Am nächsten Tag Backofen auf 175° (Ober- und Unterhitze verwenden, Umluft ist nicht empfehlenswert) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Lebkuchen mit etwas Abstand nebeneinander darauflegen. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter umsetzen, auskühlen lassen.

5. Kuvertüre grob hacken, zwei Drittel davon in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zum richtigen Temperieren nach und nach restliche Kuvertüre einrühren und schmelzen lassen. Zwischendurch immer wieder testen, ob die Kuvertüre weiterverarbeitet werden kann: Entweder die Spitze eines Messers in die Kuvertüre tauchen – sie sollte relativ schnell anziehen und glänzen. Oder mit einem Holzlöffel in die Kuvertüre tauchen und an die Lippen führen – sie sollte sich kalt anfühlen.
- 
6. Dann die Lebkuchen kopfüber in die Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen, wieder umdrehen und auf das Kuchengitter setzen. Die Kuvertüre fest werden lassen. Nach Belieben kurz bevor die Kuvertüre vollständig angezogen hat, Lebkuchen mit etwas Blattgold verzieren oder mit Goldpuder bestreuen.