

Lebkuchen

Teig:

500g Honig (oder halb Honig, halb Rübensirup)
250 Zucker
750g Mehl
150g Butter
2 Eier
1TL Hirschhornsalz
1TL Pottasche
1 Päckchen Lebkuchengewürz
2 EL Kakao
Oragat, Zitronat

Honig, Zucker, Butter erwärmen. Abkühlen lassen.

Pottasche, Hirschhornsalz in Rum(oder ähnliches) auflösen, in die Honigmasse rühren.

Den Rest zusammenrühren. Honigmasse, Eier langsam dazurühren.

Eine Woche ruhen lassen.

Bei mäßiger mittelhitze 15 min backen.

Dominosteine

eine Portion Lebkuchen
zwei Gläser Aprikosengelee (mühlhäuser)
4 Packungen Rohmarzipan
4 Packungen a 200g blockschokolade

ca 1,5 cm (gut 1 cm) dick ausrollen
20 bis 25 Minuten bei 175 Grad backen

1/2 Portion Lebkuchen
1 1/2 Gläser Gelee, 6 Blatt Gelatine
2-3 Packungen Blockschokolade (besser Kuvertüre) 200g je Packung

Version #1

Erstellt: 2026-02-18 15:13:50 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 15:16:42 UTC von thomas