



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

10. Dezember



Weiter geht es mit der Ortsbäuerin Maria Gegg aus Bergen - sie stellt ihre Honiglebkuchen vor

Zutaten

4 Eier
375 g Zucker
500 g Honig, erwärmt
und verflüssigt
Abgeriebene Schale
von 1 Zitrone
1 EL Zimt
½ TL Nelken
100 g Zitronat, fein gewürfelt
100 g Orangeat, fein gewürfelt
200 g Mandeln, gehackt
10 g Hirschhornsalz in
2 EL Arrak aufgelöst
1 kg Mehl

100 g Mandeln gehäutet
25 g Zitronat in Streifen
geschnitten

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Honig darunter rühren. Gewürze, Zitronat, Orangeat, Mandeln und Hirschhornsalz zugeben. Das gesiebte Mehl untermischen. Auf bemehltem Backbrett gut durchkneten. Eine Stunde zuge-
deckt ruhen lassen.

Backblech mit Butter bestreichen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf bemehltem Backbrett ¼ cm dick ausrollen, Lebkuchen ausschneiden oder beliebige Formen ausstechen, auf das Blech legen, mit Mandeln und Zitronat verzieren.

Ofen auf 180°C vorheizen. Lebkuchen in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Bis zum Verzehr 3-4 Wochen lagern.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Maria Gegg