

Lebkuchenrezept

Рецепт пряників

Zutaten

Zitronat 200g
Orangeat 200g
Mandeln 250g
Haselnüsse 250g
oder Walnüsse
Eier 6
Zucker 400g
teilweise durch Honig ersetzen
Zimt 1 Tl
Lebkuchengewürz 1 Tl
Zitronenschale, ersatzweise Zitronensaft 1 Tl
Rum, 1 Tl
Puderzucker

Eier aufschlagen, das Eiweiß trennen, mit Zucker schaumig rühren, dann alle anderen unterheben, Teig auf Backpapier streichen, 20 Min bei 180 Grad backen, noch warm mit angerührter Mischung aus Puderzucker/Zitronensaft bestreichen. Nach dem Auskühlen! in kleine Stücke schneiden. Das Rezept ist für ein normales Backblech ausgelegt.

Von Andrea und Mike aus Mannheim



Lebkuchenrezept

Рецепт пряників

Інгредієнти

Цукати з лимонної цедри 200г
апельсинова цедра цукати 200г
Мигдаль 250г
Фундук 250г
(або волоських горіхів)
Яйця 6 шт.
цукор 400г
частково замінити медом -
кориця 1 ч.л.
Пряникова спеція 1 ч.л.
цедра лимона, можна замінити лимонним соком 1
ч.л.
ром, 1 ч.л.
цукрова пудра

Відокремити яйця, відокремити яєчні білки, збити з цукром до утворення піни, а потім додати все інше, викласти тісто на папір для випічки, випікати 20 хвилин при 180 градусах, ще теплим обмазати сумішшю цукрової пудри і лимонного соку. Після охолодження (!!!) нарізати невеликими шматочками. Рецепт розрахований на звичайну форму для випікання

Від Андреа та Майка з Мангейму

