

Rose-Pepper-Lebkuchen

Sachbezeichnung

Lebkuchen mit Mandel-Cranberry-Füllung



Ausbeute

4 Stück, zu 535 g, 25x14 cm



Zeitplanung

Zubereitung: 50 Minuten
Backzeit: 35 Minuten/180°C



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1747 kJ/417 kcal;
Fett: 9.7 g, davon ges. Fettsäuren 0.8 g;
Kohlenhydrate: 72 g, davon Zucker 41 g;
Eiweiss: 8.9 g; Salz 0.1 g

Zutaten

Lebkuchenteig (2'140 g)

450 g	Invertzucker
75 g	Vanillezucker
75 g	Staubzucker, ohne Zusatz
185 g	Dextrose
30 g	Wasser <i>zusammen auf 40°C erwärmen und auflösen</i>
530 g	Weizenmehl 400
530 g	UrDinkel-Mehl 550
85 g	Eier
21 g	Gewürzmischung <i>beigeben und mischen</i>
9 g	Pottasche Pulver
30 g	Wasser <i>zusammen auflösen</i>
15 g	Trieb Salz
105 g	Vollmilch <i>zusammen auflösen</i>

Cranberry-Mandel-Füllung (875 g)

395 g	Mandeln Valencia 23/25, geschält <i>10 Minuten im Wasser einweichen</i>
40 g	Wasser
195 g	Zucker
195 g	Cranberry-Marmelade
50 g	Cranberries, getrocknet, gezuckert

Pektin-Dextroseemischung (8 g)

7 g	Dextrose
2 g	Pektin Violettblend <i>gut mischen</i>

Gewürzmischung (21 g)

10 g	Koriander, gemahlen
3 g	Rosa Pfeffer, getrocknet, fein gemixt
5 g	Thymian, fein gemörsert
3 g	Ingwer, gemahlen

Alles zusammen mischen.

Cranberry-Marmelade (975 g)

625 g	Cranberry-Sauerkirsch-Püree
40 g	Pektin-Dextroseemischung
275 g	Zucker
10 g	Meister Saftbinder
25 g	Zitronensaft, frisch

Weitere Zutaten (280 g)

30 g	Gummi arabicum, flüssig
200 g	Eiweisspritzglasur, rosa
50 g	Eiweisspritzglasur, pastelgrün

Herstellung

1

Gewürzmischung

Koriander, Rosa Pfeffer, Thymian und Ingwer exakt abwiegen und gründlich vermischen.

Hinweis: Diese Gewürzmischung zeichnet sich durch ihre ausgewogene Kräuter-Würze aus – besonders hervorzuheben ist der aromatische Rosa Pfeffer, der der Mischung eine leicht fruchtige und besondere Note verleiht.

2

Cranberry-Marmelade

Cranberry-Sauerkirsch-Püree aufkochen und Pektinmischung begeben, danach nochmal 30 Sekunden kochen. Zucker und Saftbinder mischen, begeben. Über Nacht im Kühlschrank lagern. Erneut 1 Minute aufkochen, Zitronensaft begeben und nochmals 2 Minuten kochen. Danach in einem Vakuumbutel im Kühlschrank lagern.

3

Cranberry-Mandel-Füllung

Alle Zutaten im Stephanmixer etwa 5 Minuten mixen. Es dürfen noch kleine Mandelstückchen bestehen bleiben.

Füllung in Plastik verpacken und im Kühlschrank lagern. Danach auf 4 mm aurollen und auf 51×29 cm zurecht schneiden, kurz anfrieren.

4

Lebkuchenteig

Alle Zutaten in der Knetmaschine kurz mischen. Teig bis zur Weiterverarbeitung in Plastik verpackt kühl und dunkel lagern.

Hinweis: Der Teig sollte mindestens 2 Wochen gelagert werden, bevor er verwendet wird.

Den Teig vor der Verwendung dreimal bei 1 cm geöffneter Walze walzen.

5

Teig zuschneiden

Lebkuchenteig auf 2.7 mm ausrollen und in 2 Rechtecke von ebenfalls 51×29 cm schneiden.

6

Backvorbereitung

Geschchnittene Cranberry-Mandel-Füllung auf Lebkuchen legen und die zweiten Lebkuchenplatte auflegen. Daraus 4 Stücke à 25×14 cm schneiden.

Auf ein Blech mit Silpainmatte legen und mit Milch anstreichen.

Die Backzeit beträgt etwa 35 Minuten bei 180°C.

7

Fertigstellen

Nach dem Backen sofort mit Gummi arabicum bestreichen.

Wenn der Lebkuchen kalt ist, mit Eiweisspritzglasur dekorieren.