

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 29.11.2024

Lebkuchen-Nikoläuse

Für 10 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

40 g Löffelbiskuits
 90 g Weizenmehl (Type 550)
 1 TL Lebkuchengewürz
 125 g flüssiger Honig
 40 g gehackte Mandeln
 25 g fein gehacktes Orangeat
 1 g Hirschhornsalz
 1 g Pottasche
 2 EL warmes Wasser

Für die Dekoration:

100 g Zartbitterkuvertüre
 150 g Marzipanrohmasse
 2 EL Puderzucker
 Rote Speisefarbe
 etwas Sonnenblumenöl

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten
 Teigrolle
 Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)
 (digitales) Küchenthermometer
 Backblech
 Backpapier für das Blech

Zubereitung

1. **Für den Teig** die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zu feinen Bröseln zerkleinern.
2. Brösel, Mehl und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und mischen.
3. Honig, Mandeln und Orangeat zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder von Hand verkneten.
4. Hirschhornsalz, Pottasche und 2 EL warmes Wasser in eine kleine Schale geben und verrühren, bis sich beides aufgelöst hat.
5. Mischung unter den Lebkuchenteig kneten.
6. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
7. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (etwa 40 x 12 cm) 5 mm dünn ausrollen.
8. Teig auf das vorbereitete Blech legen.
9. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 12-15 Minuten backen.
10. Lebkuchenplatte auf dem Blech auf einem Gitter kurz abkühlen lassen und noch warm in 10 Dreiecke (8 cm breit, 12 cm lang) schneiden (siehe Video).
11. Lebkuchen-Dreiecke auskühlen lassen.
12. **Für die Dekoration** Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer hacken. Etwa zwei Drittel der Kuvertüre in einem Schlagkessel über einem Wasserbad auf 40 Grad schmelzen. Kuvertüre dabei gelegentlich mit einem Silikonschaber durchrühren. Sobald die Kuvertüre die 40 Grad gerade überschritten hat, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und unter Rühren mit der übrigen Kuvertüre auf 31 Grad abkühlen.

13. Die Kanten der Dreiecke mit flüssiger Kuvertüre bestreichen und auf Backpapier trocknen lassen. Restliche flüssige Kuvertüre in ein kleines Spritzbeutelchen füllen für die Verzierung der Augen später.

14. Marzipan und Puderzucker auf der Arbeitsfläche verkneten. 120 g Marzipan zu Bärten, Schnurrbärten und Augen modellieren (siehe Video).

15. Übriges Marzipan mit Speisefarbe rot färben und zu Kugelnasen formen.

16. Dreiecke mit Nasen, Bärten und Augen verzieren, dabei Kuvertüre als "Klebstoff" benutzen. Mit der restlichen Kuvertüre im kleinen Spritzbeutelchen die Pupillen der Augen aufspritzen.

Roberts Tipp: Den Marzipandekor mit etwas Sonnenblumenöl bestreichen, somit trocknet er nicht aus. Im gut sortierten Supermarkt finden Sie Augen aus Zuckerdekor, die Sie auf den Nikoläusen mit Hilfe von z.B. Kuvertüre oder Marzipan anbringen können.