

Seifert's

— PRAKTISCHE —
KÜCHENHELFER



für Lebkuchen und mehr
Anleitung und kleine Rezeptauswahl

So funktioniert's

SCHNELL UND EINFACH

Die Lebkuchenglocken sind geeignet für Oblaten der aufgestempelten Größe. Unsere Produkte sind aus heimischen Ahornholz hergestellt und mit einem lebensmittelechten Holzwachs endbehandelt. Zum Reinigen der Lebkuchenglocke nur warmes Wasser und Spülmittel verwenden und nach dem Abtrocknen noch einige Stunden offen liegen lassen. *Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Backen.*



1
Den Teig mit einem Teigspatel in die Lebkuchenglocke einstreichen



2
Die Oblate leicht auf die Lebkuchenglocke aufdrücken



3
Am Oberteil der Lebkuchenglocke drehen



4
Die Lebkuchenglocke umdrehen, sodass der Lebkuchen auf das Blech fällt

Wichtige TIPPS UND TRICKS



Wenn Sie eine Küchenmaschine verwenden den Teig bitte nur kurz rühren, da sonst der Teig zäh und klebrig wird. Am Besten die Nüsse und die anderen trockenen Zutaten nur mit einem Teigschaber unter die Schaummasse heben.

Zum Zerkleinern von Zitronat und Orangeat dieses mit Mehl oder geriebenen Haselnüssen bestäuben und mit einem Messer kleinschneiden oder in einer Nussmühle mahlen.

Sollte die Konsistenz des Teiges zu weich sein (die Lebkuchen laufen beim Backen auseinander), geben Sie noch etwas gemahlene Nüsse oder Mandeln hinzu.

Alle Lebkuchen können auch ohne Oblaten auf Backpapier gebacken werden.

Weitere Rezepte finden Sie auf der Internetseite der Lebkuchenglocke unter www.lebkuchenglocke.de. Gerne können Sie auch Ihre eigenen Rezepte an info@lebkuchenglocke.de senden.

Glasieren UND VERZIEREN

Zum Glasieren eignet sich handelsübliche Kuchenglasur oder Zuckerguss (siehe Amerikaner-Rezept). Bei Verwendung von Kuvertüre ist auf die richtige Temperierung zu achten, damit sie schön glänzt (Anleitung siehe www.lebkuchenglocke.de). Nach Belieben mit Mandeln usw. verzieren.



1 Den Lebkuchen von unten mit einer Pellkartoffelgabel o.ä. aufspiesen



2 In die Glasur eintauchen



3 mit der Glasierhilfe von der Pellkartoffelgabel abziehen



4 und von der Glasierhilfe auf ein Papier oder Folie gleiten lassen

Lebkuchen

MIT BUTTERHÖRNCHEN (CROISSANT)

450g (7) trockene Butterhörnchen	500g gemahlene Haselnüsse	250g Mehl
550g Zucker	7,5g Hirschhornsalz	10g Kardamom
15g Lebkuchengewürz	20g Zimt	75g Zitronat
75g Orangeat	3 Stk. Eier	ca. 0,4 Liter Wasser*
		Oblaten

Zubereitung:

Die trockenen Butterhörnchen reiben und mit Haselnüssen, Zucker, Mehl und Gewürzen vermischen. Zitronat und Orangeat etwas zerkleinern und untermischen. Eier und Wasser zugeben und mit einem Teigschaber zu einem Teig verrühren.

*Tipp:

Das Wasser kann auch ganz oder teilweise durch Punsch, Glühwein oder Rotwein ersetzt werden.

🕒 Backen: 15 - 20 Min. bei 180°C Unter- Oberhitze oder 160°C Umluft



Elisen

LEBKUCHEN

6 Stk. Eier	100g Zucker	200g gemahlene Haselnüsse
300g gemahlene Mandeln	100g gehackte Mandeln	100g gerasp. Zartbitterschokolade
100g Orangeat	100g Zitronat	10 Tr. Bittermandelöl
1 TL Rum	20g Lebkuchengewürz	5 EL Honig
	100g geschälte Mandeln	Oblaten

Zubereitung:

Orangeat und Zitronat zerkleinern. Eier schaumig rühren und dann alle Zutaten mit einem Teigschaber verrühren. Den Teig 3 Stunden ziehen lassen und dann mit der Lebkuchenglocke auf ein Backblech setzen. Die geschälten Mandeln halbieren und damit die Lebkuchen belegen.

Glasur:

Pudersucker sieben und mit Wasser oder Zitronensaft glatt rühren, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Damit die noch lauwarmen Lebkuchen bestreichen.

🕒 Backen: 20 Min. bei 160°C Unter- Oberhitze



Lockere KARTOFFELLEBKUCHEN

350g gekochte Kartoffeln*	3 Stk. Eier	225g Mehl
300g Zucker	250g Haselnüsse	50g Zitronat
50g Orangeat	1 TL Zimt	1 TL Ingwer
½ TL Lebkuchengewürz	1½ TL Backpulver	50g Schokoladenstreusel
		Oblaten

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, durchpressen und abkühlen lassen. Danach alle Zutaten zu einem Teig vermengen und die Lebkuchen mit der Lebkuchenglocke ausdrehen.

***Alternative:**

Die Kartoffeln können auch ganz oder teilweise durch gekochte Karotten ersetzt werden.

🕒 Backen: 20 Min. bei 200°C Unter- Oberhitze



Feine

MANDELLEBKUCHEN

4 Stk. Eier	125g Farinzucker (brauner Zucker)	300g gemahlene Mandeln
100g gehackte Mandeln	150g Orangeat	50g Schokolade oder Streusel
1-2 EL Mandellikör (Amaretto)	Oblaten	

Zubereitung:

Orangeat und Schokolade klein hacken. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Dann Eischnee und die restlichen Zutaten unterheben.

🕒 Backen: 15 - 20 Min. bei 180°C Unter- Oberhitze



Leckere SCHOKOLADENLEBKUCHEN

6 Stk. Eier	160g weiche Butter	200g Zucker
600g gemahlene Haselnüsse	200g geriebene Schokolade	4 Tr. Bittermandelöl
2cl Eierlikör	2cl Rum	3 EL Mehl
2 gestr. TL Backpulver	20g Lebkuchengewürz	Oblaten

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren und die Eier unterrühren. Haselnüsse, Schokolade, Bittermandelöl, Eierlikör und Rum unterrühren. Backpulver, Mehl und Lebkuchengewürz miteinander vermischen und unterrühren.

Anmerkung:

Sollte der Teig zu weich sein, kann man den Teig unter Zugabe von gemahlene Nüssen etwas fester machen.

🕒 Backen: 15 - 20 Min. bei 175°C Unter- Oberhitze



Fruchtige HIMBEERLEBKUCHEN

3 Eiweiß	200g Zucker	1 Pr. Salz
200g Himbeeren (püriert / kernlos)	1cl Himbeergeist	400g gemahlene Mandeln
100g Weizenstärke	200g trockener Bisquitboden	5g Hirschhornsalz
Oblaten	50cl Himbeersirup	200g Puderzucker

Zubereitung:

Den trockenen Bisquitboden reiben und mit Mandeln, Weizenstärke und Hirschhornsalz vermischen. Himbeeren pürieren und die Kerne heraussieben. Eiweiß, Zucker und Salz zu Eischnee schlagen. Himbeeren unterrühren und die restlichen Zutaten unterheben.

Glasur:

Aus Puderzucker und Himbeersirup eine Glasur herstellen.

🕒 Backen: 18 Min. bei 170°C Unter- Oberhitze oder bei 160°C Umluft



Sommerliche

PINA COLADA LEBKUCHEN

2 Stk. Eier	50g Butter	150g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker	1 Pr. Salz	150g Mehl
1 geh. TL Backpulver	200g getrocknete Ananas	150g Kokosraspel
100g Mandeln geschält, gerieben	50g Ananaskonfitüre	2cl Kokoslikör oder Rum
5 Tropfen Zitronenaroma	Oblaten	

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Butter schaumig rühren. Ananas klein schneiden und mit Mehl, Backpulver, Mandeln und Kokosraspeln mischen und mit Ananaskonfitüre, Zitronenaroma und Kokoslikör oder Rum unter den Teig heben. Den Teig in die Lebkuchenglocke streichen und dann entweder eine Oblate verwenden oder die Unterseite der Lebkuchenglocke in Kokosraspel tauchen und dann den Lebkuchen herausdrehen.

🕒 Backen: 15 - 18 Min. bei 160°C Unter- Oberhitze oder 150°C Umluft



Schoko-

HASELNUSS-KEKSE

1 Stk. Ei	250g Butter	150g Rohrzucker (braun)
1 Pk. Vanillinzucker	1 Pr. Salz	200g Mehl
½ Pk. Backpulver	250g gemahlene Haselnüsse	150 - 200g Schokotropfen
5 Tr. Butter-Vanille-Aroma		

Zubereitung:

Ei und sehr weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker, Backaroma und Salz cremig rühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Zum Schluss die Schokolade kurz unter den Teig heben. Den Teig in die Lebkuchenglocke streichen, herausdrehen und auf einem Blech mit Backpapier backen.

Tipp:

Wenn die Ränder der Kekse goldbraun werden, sind sie fertig. Kekse abkühlen lassen und dann in einer Blechdose aufbewahren

🕒 Backen: 12 - 15 Min. bei 170°C Unter- Oberhitze oder bei 160°C Umluft



Amerikaner MIT VANILLEPUDDING

3 Stk. Eier	150g Butter	150g Zucker
2 Pk. Vanillinzucker	1 Pr. Salz	400g Mehl
1 Pk. Backpulver	1 ½ Pk. Puddingpulver (Vanille)	2cl Milch
2cl Zitronensaft	100g Puderzucker (für Glasur)	4 EL Zitronensaft (für Glasur)

Zubereitung:

Eier, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Puddingpulver, Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Dann Milch und Zitronensaft (2cl) mit den Knethaken unterrühren. Den Teig in die Lebkuchenglocke streichen, die Glocke auf ein Blech mit Backpapier oder Folie absetzen und das Oberteil drehen, bei der zweiten Drehung die Lebkuchenglocke dann langsam hochziehen.

Glasur:

Puderzucker mit Zitronensaft (4 EL) zu einer dickflüssigen Glasur zusammenrühren. Die noch warmen Amerikaner mit Zuckerguss bestreichen und nach dem Abkühlen mit Kuchenglasur und Streuseln etc. verzieren.

🕒 Backen: 15 Min. bei 180°C Unter- Oberhitze oder 160°C Umluft



Schnelle NUSSMAKRONEN

2 Stk. Eiweiß	100g Zucker	150g gemahlene Haselnüsse
2 Tr. Bittermandelöl	1 Messerspitze Zimt	Haselnüsse (zum Verzieren)
		Oblaten

Zubereitung:

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Beim Rühren Zucker einrieseln lassen und Bittermandel zugeben. Haselnüsse und Zimt mischen und unter den Eischnee heben. Den Teig mit der Lebkuchenglocke auf Oblaten bringen und mittig eine Haselnuss in den Teig drücken.

🕒 Backen: 18 Min. bei 150°C Unter- Oberhitze

Seifert's Küchenhelfer

DIE GESCHENKIDEE



KnieKüchler

BurgerBell

4 cm

5 cm

7 cm

9 cm

Lebkuchenglocke

Spatel

Glasierhilfe

einfach Freude bereiten

IMMER EIN PASSENDES GESCHENK

*Weitere, ständig aktualisierte Rezepte
erhalten Sie kostenlos auf unserer Internetseite
www.lebkuchenglocke.de*



Hergestellt von:

Die Lebkuchenglocke GmbH
Unternesselbach 11
91413 Neustadt an der Aisch
Telefon: 09164 995444
info@lebkuchenglocke.de