

Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Rezept des Monats Dezember 2013

Lebkuchen mit Löwenzahnhonig

Zutaten:

250 ml Löwenzahn-“Honig“ (Löwenzahnsirup)
250 g Zucker
2 Eier
500 g Dinkelmehl (Typ 1050)
1 Pck. Backpulver
1 1/2 Teelöffel Wintergewürzmischung
1/4 L. Milch
2 gestr. Teelöffel Hirschhornsalz
1 Esslöffelwasser
75 g Mandeln, gemahlen
50 g Zitronat, gemahlen

Für den Guss:

150 g Butter
1 – 2 Esslöffel Gewürz-Zucker
200 g Bio-Zartbitterschokolade
1 – 2 Esslöffel Bio-Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Löwenzahnhonig, Zucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Dinkelmehl, Backpulver, Wintergewürzmischung und Milch dazu geben und alles gut verrühren.

Hirschhornsalz im Wasser auflösen und zusammen mit den Mandeln und dem Zitronat unterrühren.

Mit einem Esslöffel Teig in kleinen Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und jeweils zu ca. 10 cm großen Lebkuchen glatt streichen.

Bei 175 °C. ca. 20 Minuten im Backofen backen.

Für den Guss: Butter, Gewürzzucker und Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, Öl dazu geben und gut verrühren. Die Lebkuchen mit dem Guss glasieren.

Genießen Sie die schöne Weihnachtszeit!