

Lebkuchen

mit Herbst 1924



REZEPTMENGE	2500 g	REZEPTNUMMER	GB60221
--------------------	--------	---------------------	---------

Lebkuchenteig mit Herbst 1924

390 g Herbst 1924,
Backzuckermasse
290 g Zucker
60 g Wasser
75 g Eier frisch
25 g Zucker
25 g Natriumbicarbonat Natron
125 g Milch 3.5%
25 g Rhoda, Gewürzmischung
985 g Weissmehl Typ 400

Herbst 1924, erste Zuckermenge und Wasser aufwärmen, bis sich der Zucker vollkommen gelöst hat. Auf 30°C abkühlen. Eier und zweite Zuckermenge schaumig schlagen. Natron in lauwarmer Milch auflösen. Alles bis auf das Mehl gut vermischen, anschliessend das Mehl gut unterkneten. Den Teig für mindestens einen Tag ruhen lassen.

Gummi Arabicum Lösung

60 g Gummi arabicum Pulver
340 g Wasser

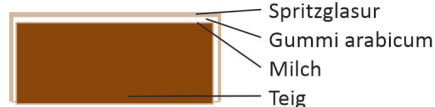
Die Zutaten zusammen aufkochen.

Glasur, Weisse Spritzglasur

300 g Staubzucker
60 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
36 g Fecule Kartoffelstärke

Staubzucker, Eiweiss und Fecule leicht schaumig rühren.

Aufbau



Lebkuchen

2000 g Lebkuchenteig mit Herbst 1924

200 g Milch 3.5%

400 g Gummi Arabicum Lösung

396 g Glasur, Weisse Spritzglasur

Fertigstellung

Teig auf 5 mm ausrollen und in 15 x 10 cm Stücke schneiden. Zweimal dünn mit Milch anstreichen, backen.

Backtemperatur:
210°C Oberhitze; 200°C Unterhitze
im Herdofen
Kein Dampf, Zug offen
Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

Nach dem Backen sofort mit Gummi arabicum anstreichen. Erkalten lassen und mit weisser Spritzglasur individuell ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

HA03 Rhoda, Gewürzmischung
KH02 Herbst 1924, Backzuckermasse

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Lebkuchen

mit Herbst 1924



Rezeptnummer : GB60221

Beschreibung : Lebkuchen auf Basis von Herbst 1924 mit weisser Glasur

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	261
Verkaufstage	42 Tage	Kilojoule (kJ)	1092
Verkaufspreis		Fette	0.99 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	0.37 g
		Kohlenhydrate	56.37 g
		davon Zucker	32.09 g
		Eiweiss	6.23 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Zucker, Wasser, **Vollmilch**, **Eier**, **Eiweiss**, Gelmittel (Gummi arabicum), Kartoffelstärke, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Kräuterextrakt, Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), Caramel

Stand 16.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung