

Läckerli

Lebkuchen



REZEPTMENGE 171 Stück

REZEPTNUMMER GB60220

Läckerliteig mit Herbst 1924

- 540 g Herbst 1924, Backzuckermasse
- 450 g Zucker
- 300 g Mandeln weiss, gemahlen
- 150 g Orangeat 3x3mm
- 7 g Bitterorangenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 15 g Zitronenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 7 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 45 g Kirsch 40%vol.
- 675 g Weissmehl Typ 400

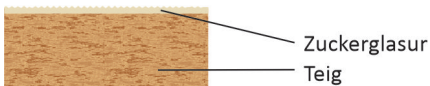
Herbst 1924 auf 90°C erwärmen, Zucker beigegeben und darin auflösen. Auf 30°C abkühlen. Alles bis auf das Mehl gut vermischen, anschliessend das Mehl unterkneten.

Zuckerglasur 2:1

- 200 g Zucker
- 100 g Wasser

Zutaten auf 106°C aufkochen..

Aufbau



Läckerli

2189 g Läckerliteig mit Herbst 1924
300 g Zuckerglasur 2:1

Fertigstellung

Teig auf 400 x 600 mm zwischen zwei Backflon-Folie auf 7 mm ausrollen, gut stupfen, goldbraun backen.

Backtemperatur:
210°C Oberhitze; 200°C Unterhitze
im Herdofen
Kein Dampf, Zug offen
Backzeit: ca. 16 - 18 Minuten

Sofort mit der heissen Glasur bestreichen, bis diese anfängt zu kristallisieren. Stücke von 30 x 40 mm schneiden.

FELCHLIN PRODUKTE

KH02 Herbst 1924, Backzuckermasse

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Läckerli

Lebkuchen



Rezeptnummer : GB60220

Beschreibung : Läckerli auf Basis von Herbst 1924

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	362
Verkaufstage	42 Tage	Kilojoule (kJ)	1515
Verkaufspreis		Fette	6.69 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	0.6 g
		Kohlenhydrate	68.11 g
		davon Zucker	47.19 g
		Eiweiss	5.92 g
		Salz	0.02 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Weizenmehl**, **Mandeln**, Wasser, Kirsch (Obstbrand), **Weizenglucosesirup**, Orangenschalen, Zitronen, Zitronenschale, Orange, Kräuterextrakt, Bitterorangen, Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), Caramel

Stand 16.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung