

Lebkuchenkranz



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ○ ZEIT: 120 MIN. 

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und den Honig unterrühren. Die Mischung auf 30 Grad abkühlen lassen. Das Ei mit dem Eigelb und allen Gewürzen schaumig rühren (Lebkuchengewürz die fertige Mischung 12 g geht auch). Zusammen mit der Honiglösung in das Mehl einarbeiten und gut durcharbeiten. Die Pottasche und das Hirschhornsalz jeweils getrennt in der Hälfte der Milch auflösen und auch getrennt in den Teig einarbeiten. Den Teig, gut verpackt, über Nacht gekühlt ruhen lassen. Den Teig an der langen Seite aufrollen, so dass eine lange Rolle entsteht. Mit einem sehr scharfen Messer diese Rolle längs halbieren. Die beiden Teighälften umeinander schlingen. Das geht am besten, wenn man in der Mitte anfängt und erst nach rechts arbeitet, anschließend von der Mitte aus nach links (oder umgekehrt). Bei 160 Grad ca. 15 min backen. Für die Eiweißglasur die Zutaten zusammen in ein Gefäß geben und aufschlagen, bis die Masse sehr fest und schaumig ist.

ZUTATEN

250 g Zucker

80 g Wasser

750 g Honig

1 großes Ei(er)

60 g Ei(er), davon das Eigelb

30 g Zimt

20 g Vanillezucker

8 g Nelke(n), gemahlen

8 g Kardamom, , gemahlen

4 g Muskat, gemahlen

Zitrone(n), eine Zeste davon

600 g Mehl (Roggenmehl)

600 g Mehl (Weizenmehl)

12 g Hirschhornsalz

100 g Milch

Eiweißglasur:

30 g Eiklar (pasteurisiert, entspricht 1 Eiklar)

ca. 200 g Staubzucker (fein gesiebt)