Lebkuchen



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 180 g brunt sukker
♥ 2 ss honning
♥ 250 g mandler
♥ 250 g hasselnøtter
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ts lebkuchen-krydder (se tips)
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 200 g apsikat (syltet appelsinskall)
♥ 200 g sukat
♥ 2 dl hvetemel

Melisglasur:
♥ 3 dl melis
♥ 2 ss melk

Mørk sjokoladeglasur:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 2 ts delfiafett

Lys sjokoladeglasur:
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 2 ts delfiafett

Pynt:
♥ mandelflak eller skåldede mandler

Fremgangsmåte

Pisk eggene og brunt sukker til en tykk eggedosis. Smelt honningen og vend inn. Mal mandler og hasselnøtter i food processor slik at de blir grovkornet. Bland krydder, vaniljesukker og bakepulver med nøttene, og vend dette deretter inn i eggedosisen. Bland apsikat (syltet appelsinskall) og sukat med 2 ss av hvetemelet. Vend dette inn i deigen sammen med resten av hvetemelet.

Sett deigen i kjøleskapet og la den stå der og svelle i 30 minutter.

Hvis du har oblater, legges disse utover en bakepapirdekket stekeplate. Legg en stor spiseskje deig på hver oblat. Dersom du ikke har oblater, har du deigen rett på bakepapiret. Stek kakene midt i ovnen ved 150 °C i ca. 20 minutter. Avkjøl kakene til de er helt kalde.

Smør toppen av kakene med enten en tynn melisglasur laget av melis og melk, eller sjokoladeglasur laget av lys eller mørk sjokolade som er smeltet sammen med litt delfiafett. Pynt med mandelflak eller halve, skåldede mandler. Legg kakene på en rist så overflødig glasur renner av og la glasuren stivne. Legg kakene i en kakeboks eller plastpose, og oppbevar dem kjølig slik at de ikke blir klissete. Kakene er kjempefine å fryse.

Tips

♥ Det er en helt spesiell kryddermiks som skal brukes når man lager Lebkuchen!

Lebkuchen-krydder:
♥ 2,5 ts kanel
♥ 2 ts nellik
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts koriander
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 0,5 ts anis
♥ 0,5 ts allehånde
♥ 0,25 ts muskat

Du bruker 2 ts av denne krydderblandingen i oppskriften. Resten oppbevares på glass med tett lokk til neste gang du baker noe med lebkuchen-krydder. Se for eksempel også oppskrift på **Dominosteine**.

♥ Som sagt er jeg usikker på hvor man får kjøpt tyske oblater i Norge. Oblater finnes i flere størrelser. Jeg brukte her oblater som er 7 cm i diameter, som jeg synes gir passe store kaker.

♥ Legg de ferdige kakene i en kakeboks eller plastpose, og oppbevar dem kjølig slik at de ikke blir klissete. Kakene er kjempefine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lebkuchen