

Lebkuchen

leicht selber gemacht

Zutaten

- 1 Teil Schlagobers 36 % (250-300 ml)
- 1 Teil Milch (250-300 ml)
- 1 Teil Zucker (250-300 g)
- 3 EL Honig oder Birkendicksaft
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 TL Natron

Für die Glasur:

- 200 g Kochschokolade
- 100 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Schlagobers, Milch, Zucker, Honig und Lebkuchengewürz bei Zimmertemperatur in einer Rührschüssel vermischen.
2. Mehl und Natron sieben und der Rührmasse beimengen.
3. Die glatt gerührte Masse bei 170-180° C Heißluft 70 Minuten backen.
4. Schlagobers im Topf erwärmen.
5. Topf von der Flamme nehmen und in Stücke gebrochene Schokolade beifügen, danach 3-5 Minuten ruhen lassen.
6. Geschmolzene Ganache mit einer Gabel glattrühren. Sollte die Schokolade nicht vollständig geschmolzen sein, nochmals kurz am Herd erwärmen.
7. Lebkuchen mit noch warmer Ganache glasieren und nach Belieben verzieren.

Dauer

Der Lebkuchen ist in 90 Minuten zubereitet und sofort fertig.

Herkunft

Dieser Lebkuchen ist ein typisch schweizerisches Familienrezept von Andreas Dossenbach, traditionell zubereitet in der Region Zentralschweiz, Kanton Luzern um den Vierwaldstättersee.