

Rezept von Lore

Lebkuchen

500 gr. Honig auf kleiner Flamme zergehen lassen.

2 Teelöffel Zimt und 1/2 Teelöffel gemahlene Nelken zusammen in den flüssigen Honig verrühren.

Abkühlen lassen.

3 Eier und 250 gr. Zucker zusammen sehr schaumig rühren.

1 kg Mehl und 10 gr. Natron mischen und sieben.

Schaummasse zum Honig geben, Mehl hinzufügen, gut mischen und durchkneten.

Knapp 1 cm (0,75 cm) ausrollen und Formen ausstechen (Herzen, Sterne)

Die Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas trocknen lassen.

Bei 175 Grad ca. 15 Min – 20 Min backen.

Zuckerglasur (zum Spritzen)

3 Eiweiß und Saft 1/2 Zitrone steif schlagen.

400gr – 500 gr. Puderzucker ca 10 Minuten einrühren

Mit einer Spritztüte auf die fertigen Lebkuchen spritzen.

Mézeskalács

Lore minden évben mézeskalács csillagokat és szíveket készített a karácsonyi vásárra.

500 gr. Alacsony hőfokon olvasd fel a mézet.

Keverjen el 2 teáskanál fahéjat és 1/2 teáskanál őrölt szegfűszeget a folyékony mézben.

Hagyja kihűlni.

A 3 tojást és 250 g cukrot nagyon habosra verjük.

Keverjük össze 1 gr. lisztet és 10 gr. Natron keverjük össze és szitáljuk át.

A habos keveréket a mézhez adjuk, hozzáadjuk a lisztet, jól összekeverjük és összegyúrjuk.

Tekerjük ki alig 1 cm (0,75 cm) vastagra, és vágjunk ki formákat (szívecskéket, csillagokat).

Tegyük a mézeskalácsokat egy sütőpapírral borított tepsire, és hagyjuk őket egy kicsit száradni.

Süssük 175 fokon kb. 15-20 percig.

Cukormáz (a csövezéshez)

A 3 tojásfehérjét és 1/2 citrom levét verjük kemény habbá.

Keverjük bele 400-500 g porcukorral kb. 10 percig.

A kész mézeskalácsra szórjuk rá egy szórófejes zacskóval.

Etoiles et des cœurs en pain d'épice

Lore avait l'habitude de faire des étoiles et des cœurs en pain d'épice chaque année pour le marché de Noël.

500 g de miel
2 cuillères à café de cannelle
1/2 cuillère à café de clous de girofle moulu
3 œufs
250 g de sucre.
1kg farine
10 g de bicarbonate de soude

Faites fondre le miel à feu doux avec la cannelle et la poudre de clous de girofle. Laissez refroidir.

Mélanger les œufs et le sucre pour obtenir un ensemble très mousseux.

Mélanger la farine tamisée et 10 gr de bicarbonate de soude.

Ajouter la mousse au miel, puis la farine, bien mélanger et pétrir.

Rouler la pâte (épaisseur 0,75 – 1 cm) et découper des formes (prenez des petits moules de cœurs, étoiles), placer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser sécher légèrement. Faites cuire au four à 175 degrés pendant environ 15 à 20 minutes.

Glaçage au sucre

battre 3 blancs d'œufs et le jus d'un demi-citron jusqu'à ce qu'il devienne ferme.

Incorporer 400gr - 500 gr. de sucre glace pendant environ 10 minutes.

Utilisez une poche à douille pour décorer les biscuits de pain d'épice.