



„Fernsehgarten on Tour“ Garmisch Partenkirchen - 27.11. 2016

Lebkuchen-Adventskalender von Armin Roßmeier

Zutaten:

750 g Honig/Kunsthonig
7 Eier (L)
530 g Zucker
230 g gemahlene Mandeln
230 g gemahlene Walnüsse
3 EL Lebkuchen Gewürz
1 ½ TL Kakao
1 ½ EL Salz
1,5 kg Mehl
15 g Natron

Außerdem:

Backtrennpapier
380 g Puderzucker
2 Eiweiß
3 EL Zitronensaft
18 weiße Lebkuchen
Dekorationsmaterial wie Plätzchen, Weingummi, Schoko- und Buntstreusel

Zubereitung:

- Den Honig in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen und anschließend vom Feuer nehmen. Die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die Walnüsse, Haselnüsse, Lebkuchengewürz und Kakao, Salz, Mehl und das Natron miteinander vermischen. Mit dem Honig zur Ei Masse geben und alles zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. In eine Schüssel geben und an einem warmen Ort mindestens einen Tag, besser zwei Tage ruhen lassen. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen in Größe des Backblechs. Insgesamt 3 Platten.
- Die Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig darauf legen. Ca. 25 – 35 Minuten backen. Danach herausnehmen und vollständig erkalten lassen.
- Eiweiß, Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, damit eine spritzfähige und glatte Maße entsteht.



- Teigplatten auf gleiche Größe zuschneiden. Von einer Platte 5 Stege (a 5 cm Breite) zuschneiden. Aus einer Platte 24 Fensterausschnitte ausschneiden/ausstechen (am besten mit Schablone). Auf die vorhandene ganze Platte 5 Stege für die jeweiligen Fensterreihen mit der Zuckermasse aufkleben. Wieder Zucker auf die Stege mit den Fensterausschnitten geben und die zweite Platte aufkleben. Gut andrücken und ca. 2 Tage fest werden lassen.
- Weiße Lebkuchen (als Umrandung) rings um mit Zuckermaße ankleben.
- Mit Dekomaterial alles ausgarnieren. Kalender mit den gewünschten Artikeln bestücken und die ausgeschnittenen Türchen wieder einsetzen.