

# LEBKUCHEN



502398

## Lebkuchen | Zutaten\*

Roggenmehl, Zucker, Honig, Weizenmehl, Wasser, Dextrose, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat E500ii, Hühnereigelbpulver\*, Gewürze, Feuchthaltemittel: Sorbit E420i. | \*aus Bodenhaltung  
**Kann Spuren von Milchprodukten enthalten.**

**\*HINWEIS:** Diese Zutatenliste und die Angaben in der Nährwerttabelle entsprechen dem (unten) angeführten Grundrezept. Bei etwaigen Änderungen des Rezeptes müssen sowohl die Zutaten als auch die Nährwerte entsprechend angepasst werden.

## Lebkuchen | Nährwerte\*

### Durchschnittliche Nährwerte

|                             | Pro 100 g           |
|-----------------------------|---------------------|
| Brennwert                   | 1529 kJ<br>360 kcal |
| Fett                        | 1,6 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,4 g               |
| Kohlenhydrate               | 81 g                |
| davon Zucker                | 44 g                |
| Eiweiß                      | 5,2 g               |
| Salz                        | 1,14 g              |

## Grundrezept

Diamant Lebkuchenmehl.....1.000 g  
 Honig..... 200 g  
 Wasser..... 140 g  
**Gesamtteigmenge ..... 1.340 g**

### MISCHEN

Die Zutaten 10 Minuten langsam mischen. Nach dem Mischen den Teig in einem geschlossenen Behälter 24 Stunden in der Kühlung lagern (Geschmacksbildung) oder mindestens 1 Stunde Teigruhe einhalten.

### AUSROLLEN

Den Lebkuchenteig vor dem Ausrollen nochmals gut durchkneten und auf ca. 5 mm ausrollen.

### VOR DEM BACKEN

Mit Vollei bestreichen und 1 Stunde abtrocknen lassen (bessere Glanzbildung).

### BACKEN

Etagenofen..... 180 - 200°C,  
 je nach Ofen ca. 14 Minuten.  
 Stikkenofen..... 220°C einschließen &  
 auf 180°C herunterstellen, je nach Ofen ca. 14 Minuten.

### NACH DEM BACKEN

Den Lebkuchen auskühlen lassen und in **geschlossenen** Behältern lagern.

# BUTTERMÜRBB



502398

## Buttermürbteig | Zutaten\*

Weizenmehl, Butterfett, Zucker, Vollei, modifizierte Kartoffelstärke (E1414), Wasser, Sojamehl, Backtriebmittel (E450i, E500ii), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Vanillin, Verdickungsmittel (E401), Aroma.

*\*HINWEIS: Diese Zutatenliste und die Angaben in der Nährwerttabelle entsprechen dem (unten) angeführten Grundrezept. Bei etwaigen Änderungen des Rezeptes müssen sowohl die Zutaten als auch die Nährwerte entsprechend angepasst werden.*

## Buttermürbteig | Nährwerte\*

| Durchschnittliche Nährwerte |                     |
|-----------------------------|---------------------|
|                             | Pro 100 g           |
| Brennwert                   | 1851 kJ<br>442 kcal |
| Fett                        | 25 g                |
| davon gesättigte Fettsäuren | 6,3 g               |
| Kohlenhydrate               | 48 g                |
| davon Zucker                | 20 g                |
| Eiweiß                      | 5,5 g               |
| Salz                        | 0,2 g               |

## Grundrezept

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| <b>Diamant Buttermürb</b> ..... | 1.000 g        |
| Weizenmehl T480 oder T700 ..... | 1.000 g        |
| Vollei.....                     | 200 g          |
| Wasser .....                    | 40 g           |
| <b>Gesamtteigmenge</b> .....    | <b>2.240 g</b> |

## VERARBEITUNG

Alle Zutaten im Spiralknetzer zu einem glatten Mürbteig mischen. Buttermürbteige sollen gut gekühlt verarbeitet werden.

Je nach Wunsch weiterverarbeiten, betriebsüblich backen und beliebig verzieren.

# Lebkuchenschnitte

\*\*00303605 Diamant Lebkuchenmehl 25 kg  
\*\*00303609 Diamant Lebkuchenmehl 10 kg

PU04101870 Topfil Cherry Extra  
1 Kuchenblech 60 x 40 cm

## Rezept Kuchenmasse

**Diamant Lebkuchenmehl** ..... 2.260 g  
Milch..... 940 g  
Honig..... 800 g  
Vollei ..... 540 g  
**Gesamt** ..... **4.540 g**

## Weitere Zutaten

**Topfil Cherry** ..... ca. 1.600 g  
Butterstreusel ca. .... 1.300 g

## Verarbeitung

**Diamant Lebkuchenmehl** mit Milch, Honig und Vollei bei mittlerer Geschwindigkeit glatrühren. Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, die Kuchenmasse einfüllen und glattstreichen. 10 Minuten quellen lassen und **Topfil Cherry** in Streifen auf dressieren. Mit Butterstreusel bestreuen und backen.

## Backen

Backzeit ..... ca. 40 - 45 Minuten  
Backtemperatur ..... 180°C  
Je nach Ofen bei offenem Zug

**TIPP:** Die Butterstreusel können mit Zimt verfeinert werden.

