

Käthes-Back-Studios präsentieren:

Elisenlebkuchen

Link zum Livestream:

<https://t1p.de/KaethesWeihnachtsaktion>



Käthes-Back- und Weihnachtsaktion mit Live-Streaming via TEAMS – am Dienstag, den 21.12.2021 um 18:00 werden wieder viele verschiedene Küchen des Landkreises mit den Käthe-Back-Studios verbunden sein.

Liebe KKS-Bäcker/innen,

nachdem die Zimtschafe zu Ostern so gut gelungen sind, wagen wir es wieder gemeinsam aktiv zu werden. Elisenlebkuchen sind traditionsreiche, edle Gebäcke, deren Zutatenverhältnisse sogar im deutschen Lebensmittelbuch festgelegt sind. Aber vor allem sind sie sehr, sehr lecker und könnten theoretisch auch lange aufbewahrt werden ...



Damit auch noch ein bisschen Zeit zum Plaudern und Genießen des Gebäcks und eines würzigen Weihnachtspunschens bleibt, sollten die Zutaten schon abgewogen und vorbereitet sein und auch die Küchengeräte bereit liegen – siehe Liste.

Hierzu habe ich auch ein kleines Tutorial zur Einstimmung auf YouTube hochgeladen:

<https://t1p.de/Elisenlebkuchenvorbereitung>



In diesem Jahr können auch „**All-Inclusive-Zutatentüten**“ für **3 €** erworben werden – darin sind alle Zutaten abgewogen zusammengestellt. Bei Interesse den Bestellwunsch einfach bis **spätestens Freitag, den 17.12.21** in folgende Liste eintragen:

<https://t1p.de/Bestellliste>

Die Tüten können dann am Montag, den 20. oder Dienstag, den 21. in der ersten Pause um 9:20 vor Küche 4 bezahlt und abgeholt werden.



Wir freuen uns auf die Backaktion mit Ihnen/Euch



Eva Huber mit dem Weihnachtsaktionsteam

Zutaten für die Masse:	Geräte:
2 (70 g) Eiweiß 80 g Zucker 1 P. Vanillezucker 100 g Marzipan, geraspelt oder gewürfelt 40 g Orangeat, sehr fein gehackt 60 g gemahlene Mandeln 30 g gemahlene Haselnüsse 40 g Mehl 2 Tl. (6 g) Lebkuchengewürz 1 g Natron 20 Oblaten, 50 mm Durchmesser	Normale Küchenausstattung Backpapier/Backblech Kochmesser oder Wiegemesser Digitalwaage Handrührgerät mit Rührbesen Teigkarte oder Bratenwender Stielteigschaber oder Kochlöffel Spritzbeutel (wenn vorhanden mit Lochtülle) oder 2 Esslöffel
Zur Garnitur: 200 g Kuvertüre Zartbitter, fein gehackt Evtl. 50 g ganze Mandeln – gehäutet	Topf und Metallschüssel für das Wasserbad oder Schälchen und Microwellengerät oder kakaohaltige Fettglasur – dann keine Kuvertüre

Elisenlebkuchen <https://t1p.de/Elisenlebkuchen2020>

2 x Menge	Menge	Zutaten	Zubereitung
Für die Makronenmasse:			
	20	Oblaten	Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Oblaten darauf verteilen. Alle Zutaten abwiegen.
	100 g 40 g	Marzipan Orangeat	grob raspeln oder würfeln. mit dem Kochmesser oder Wiegemesser sehr fein hacken.
	2 (70 g) 80 g 1 P.	Eiweiß Zucker Vanillezucker	in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Rührgerätes/Küchenmaschine aufschlagen, dabei einrieseln lassen. Die Masse solange schlagen, bis sie schaumig glänzt und damit „gezeichnet“ werden kann. Danach Marzipan und Orangeat kräftig unterrühren.
	60 g 30 g 40 g 2 Tl.(6g) ¼ Tl.(1g)	gem. Mandeln gem. Haselnüsse Mehl Lebkuchengewürz Natron	zugeben und unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und gleichmäßig auf die Oblaten spritzen (je Stück ca. 20 g). Dabei soll außen herum noch ein Rand von 2 mm bleiben. Unebenheiten mit einem nassen Esslöffel begradigen. Die Elisenlebkuchen backen und abkühlen lassen. Ober-/Unterhitze 180°, 2. Schiene v. unten, ca. 15 Min.
Elisenlebkuchen fertig stellen			
	50 g	Mandeln ganz	etwas Wasser zum Kochen bringen, die Mandeln zugeben, kurz aufkochen und in einen Sieb gießen. Kalt überbrausen und die Mandeln aus der Haut drücken und längs halbieren.
	200 g	Kuvertüre Zartbitter	hacken und in eine Metallschüssel geben, die möglichst gut auf einen Topf passt. Warmes Wasser (ca. 45°) in den Topf geben, die Schüssel hineinstellen. Die Kuvertüre langsam schmelzen und immer wieder umrühren. Beim Schmelzen der Kuvertüre ist es wichtig, dass diese nicht heißer als 45° wird und kein Wasser hineinkommt. Die Kuvertüre etwas abkühlen lassen (ca. 30°). Die Elisenlebkuchen von unten auf eine Kartoffelgabel oder Kuchengabel stecken und in die Kuvertüre bis knapp vor die Oblate eintauchen, schräg abtropfen lassen, abstreifen und auf Backpapier absetzen. Mit den Mandelhälften verzieren.



Tipps

- Restliche Kuvertüre mit Milch auflösen: ergibt leckere Heiße Schokolade ☺
- Aus 100 g Puderzucker und ca.3 El. Flüssigkeit (Rum, Orangensaft) einen Zuckerguss herstellen. Damit die Lebkuchen **noch heiß** bestreichen.
- Zitronat oder andere Nussorten verwenden.
- Masse direkt auf Backpapier spritzen (ohne Oblaten).
- Die Masse mit 2 Esslöffeln/Eiszange portionieren und mit nassen Esslöffeln glattstreichen.

