

Lebkuchen vom alten Apotheker



Zutaten:

300 g Zucker
500 g Honig
150 g Butter oder Margarine
100 g geschälte, gehackte Mandeln
100 g gehacktes Zitronat
2 Eier
750 g Mehl
1 TL Lebkuchen-Gewürz
1 geh. TL Zimt
 $\frac{1}{8}$ geriebene Muskat
Schale von $\frac{1}{2}$ abgeriebener Zitrone
2 EL Zitronensaft
 $\frac{1}{4}$ Flaschen Bittermandelaroma
2 EL Rum
Kaffeesahne zum Bestreichen
Mandeln zum Verzieren
6 g Pottasche
6 g Hirschhornsalz (aus der Apotheke)

Apfelschalen von einem Apfel (für die Nachbearbeitung)

Beschreibung:

Bei kleiner Temperatur in einem großen Topf Honig, Butter und Zucker erhitzen und zusammen verschmelzen, abkühlen lassen und dann in die noch etwas warme Masse alle Gewürze außer Rum, Pottasche und Hirschhornsalz unterrühren. Masse ganz abkühlen lassen (bis auf Zimmertemperatur).

Nun die Pottasche und das Hirschhornsalz in einer Tasse mit dem Rum auflösen und durch ein Kaffeesieb in den Teig einrühren. Die Hälfte des Mehles übersieben, die verquirlten Eier zufügen, mit dem Schneebesen umrühren, den Rest des Mehles übersieben und alles gut mit der Hand verkneten. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 2 cm hoch. Teig glatt streichen und mit Kaffeesahne überpinseln.

Das Blech in den vorgeheizten Backofen (190 Grad Ober-/Unterhitze) schieben und in 20-25 Minuten braun backen. Die Lebkuchen nach dem Backen abkühlen lassen. Den Teig, wenn er noch etwas warm und weich ist, in passende Stücke schneiden, mit Mandeln verzieren und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Über Nacht kühl stellen, am nächsten Tag in Blechdosen füllen und mit leicht geöffnetem Deckel (mit Apfelschalen obenauf) lagern. Die einzelnen Lebkuchenschichten mit Butterbrotpapier trennen. Nach zwei Tagen die Apfelschalen entnehmen und die Dose schließen.