



Lebkuchenkekse



ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 30'



ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 10'



ΜΕΡΙΔΕΣ: περίπου 50μκ.

Εκτέλεση

- Σε μια κατσαρόλα προσθέτουμε το μέλι, την καστανή ζάχαρη και το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη
- Προσθέτουμε το μείγμα μπαχαρικών Lebkuchengewuerz, αφαιρούμε το σκεύος από την εστία και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει
- Κοσκινίζουμε σε ξεχωριστή λεκάνη το αλεύρι, το κακάο, το αλάτι και το baking powder
- Δημιουργούμε ένα άνοιγμα στη μέση και προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού και το αυγό
- Δουλεύουμε το μείγμα με τον γάντζο του μίξερ μέχρι να έχουμε μια ομογενοποιημένη ζύμη
- Προσθέτουμε το κρύο μείγμα μελιού σιγά σιγά στη ζύμη και ζυμώνουμε
- Βάζουμε την έτοιμη ζύμη για 1 ώρα στο ψυγείο
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο (πάνω/κάτω) στους 150°C και στρώνουμε τα ταψιά με χαρτί ψησίματος
- Ζυμώνουμε την κρύα ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια
- Ανοίγουμε τη ζύμη ολόκληρη ή τμηματικά σε φύλλα πάχους περ. 4χιλ. και 'κόβουμε' χριστουγεννιάτικα σχέδια με τα κουπ πατ
- Βάζουμε τα μπισκοτάκια στα ταψιά και ψήνουμε περ. 10 λεπτά

Για τη διακόσμηση

- Προσθέτουμε σιγά σιγά το χυμό λεμονιού στη ζάχαρη άχνη μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή (λίγο παχύρρευστη) για το στόλισμα
- Βάζουμε το γλάσο σε κορνέ και στολιζουμε τα μπισκότα

Υλικά για τη ζύμη

- 250 γρ. μέλι
- 150 γρ. καστανή ζάχαρη
- 150 γρ. βούτυρο (αγελ.)
- 1 κ.σ. μείγμα μπαχαρικών Lebkuchengewuerz έτοιμο ή το φτιάχνετε ως εξής: 2,5 κ.σ. κανέλα / 2κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο / από 0,5 κ.γ., μπαχάρι, κόλιαντρο, κάρδαμο, πιπερόριζα, αστεροειδή γλυκάνισο (όλα τριμμένα) / από 0,25 κ.γ., άνθος μοσχοκάρυδου (προαιρετικά), μοσχοκάρυδο (όλα τριμμένα) / 1κ.γ. γλυκάνισο τριμμένο)
- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού
- 1,5 κ.γ. baking powder
- 1 κ.σ. κακάο
- 1 αυγό

Υλικά για τη διακόσμηση

- 125 γρ. ζάχαρη άχνη
- 3 κ.σ. χυμό λεμονιού



Πρεσβεία
της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας
στην Αθήνα