

Nikolaus-Riegel mit HONIG-LEBKUCHEN

KOMPLET HONIG-LEBKUCHEN

Teig

HONIG LEBKUCHEN, Grundrezept 625 g

Gesamt Teig 625 g

Zum Bestreichen

PERSIPAN MAKRONENMASSE 500 g

Aprikosenkonfitüre 150 g

Orangepaste 5 g

Gesamt Zum Bestreichen 655 g

Zum Aufstreuen

Walnusskerne, Bruch 250 g

FLORENTA 150 g

Gesamt Zum Aufstreuen 400 g

Dekor

KIDDY CHOCO 150 g

Gesamt Dekor 150 g

Verarbeitung:

Den HONIG - LEBKUCHEN - Teig lt. Grundrezept herstellen, auf 60 x 20 cm ausrollen, auf vorbereitete Bleche legen und stippen.

Einwaage: ca. 625 g pro Blech

Teigstärke: ca. 4 mm

Die Zutaten zum Bestreichen mit dem groben Besen oder Flachteigschläger kurz glatt arbeiten und auf den Lebkuchenteig aufstreichen.

Einwaage: ca. 655 g pro Blech

Die Zutaten zum Bestreuen trocken mischen, gleichmäßig aufstreuen und abbacken.

Einwaage: ca. 400 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 210 ° C

Backzeit: 16 - 18 Minuten



Nach dem Erkalten in Stücke (z. B. 10 x 4 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 30 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

Zum Schluss mit KIDDY CHOCO leicht überspinnen.

Aus Gutem das Beste backen!

