

НЕМСКИ ЛЕБКУХЕН/Nurnberger Lebkuchen

ПРОДУКТИ:

184302	Портокалови кори	450 гр.
090214	Бадемово брашно	450 гр.
	Кафява Захар	250 гр.
	Яйца	250 гр.
	Смлени Лешници	150 гр.
	Мед	85 гр.
090234	100% Царевично Нишесте	80 гр.
	Смес от подправки Lebkuchengewürz	*24 гр.
	Сок от Лимон	1 бр.
182915	Делипейст Ванилия	15 гр.
	Сол	3 гр.
180603	Набухвтел Бейкин Паудер ХЕРКУЛЕС	3 гр.



НАЧИН НА РАБОТА:

Разбиваме 250 гр. яйца до получаване на пена.



Добавяме 250 гр. кафява захар, 85 гр. мед и делипейст ванилия. Хомогенизираме за още две минути в миксера.



Нарязваме на кубчета 450 гр. портокалови кори и хомогенизираме добре с нишесте. В блендер оформяме Фина паста .



Към сместа с яйцата, добавяме смелени портокаловите кори, сок от един лимон, солта, набухвателя ХЕРКУЛЕС, бадемите на прах и много фин крокан лешник и известната немска смес от подправки **Lebkuchengewürz**



***Lebkuchengewürz**

Ако не намерите в специализирани магазини за подправки готов смес **Lebkuchengewürz** може сами да хомогенизирате смелени следните подправки:

90239	Канела Касия Верде	20 гр.
	Смлян Карамфил	16 гр.
	Смлян Бахар	4 гр.
	Смлян Кориандър	4гр.
90240	Смлян Кардамон	4 гр.
90243	Смлян Джинджирил	4 гр.
90241	Смлян Анасон	4 гр.
	Смлян Боздуган	2гр.
	Индийско Орехче	2 гр.

Хомогенизираме в миксер с приставка перо за около две мин. докато се получи хомогенна смес.



Печем на около 180°C за 25-28мин. Варианти за ползване:

1. В силиконов килим печем като чипсове и по желание потапяме в шоколад.
 2. Оформяме тънка щройзел -тарта и поставяме от горе приготвената смес, след печене може да потапяме в шоколад.
 3. Върху вафлена кора поставяме от горе приготвената смес, след печене може да потапяме в шоколад.
- След заливане със шоколад, традиционно се декорира от горе с цял бадем

Забележка:

След изпичане и охлаждане, може да тунквате в гамата АРТЕБИС НА ПАМИ – твърди кремове, като загреете избрания крем или комбинация от тях до 30 - 35°С и оставите на стайна температура да стегне крем - глазура:

030808 Изкуствен Шоколад в Твърд Крем – АРТЕБИС

030809 Бял Крем Имитация на Бял Шоколад – АРТЕБИС

30810 Крем Ванилия –АРТЕБИС

30802 Крем Ягода – АРТЕБИС

30804 Крем Банан – АРТЕБИС

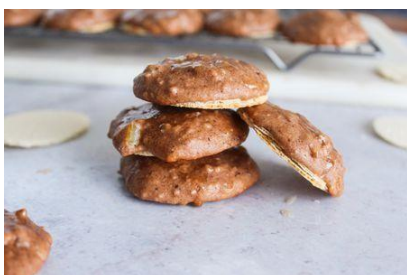
30806 Крем Портокал – АРТЕБИС

НЕМСКИ ЛЕБКУХЕН / German Lebkuchen

Lebkuchen е традиционна немска бисквита която ни връща чак до Германия от 14-ти век, където са създадени от католически монаси. Приготвен в манастирски пекарни, Lebkuchen включваше мед, разнообразие от подправки и ядки. Тези съставки не само имаха символично религиозно значение, но бяха високо ценени заради лечебните си свойства. Тези умни монаси не само създадоха изключително вкусно сладко лакомство, но и намериха допълнителна употреба за вафлите си за причастие: Те увеличиха размера на диаметъра и ги използваха като основа за ЛЕБКУХЕН.

Тези вафлени основи известни в Германия като back oblaten намират се трудно извън Германия и затова често по европейските пекарни се ползва много тънък линцер тесто или друго.

Lebkuchen е един от най-популярните и обичани от всички немски празнични сладкарски изделия. Има разнообразие от немски Lebkuchen, всеки от които се отличава с леки промени в съставките и най-вече количеството на използваните ядки



**За видео рецепта,
натиснете тук**

<https://youtu.be/3T56JyvFFJE>

