

# KESSKO

## Original Spezleib

Fixfertig für Lebkuchenteig zur rationellen  
Herstellung flacher Honigkuchen und  
Lebkuchen.





## Grundrezept für Honig-/Lebkuchenteig

Zutaten	Menge	
	Rezept 1 fest	Rezept 2 weich
Honig	450 g	450 g
Wasser	250 g	250 g
Original Spezleb	750 g	1000 g
Weizenmehl Type 550	750 g	500 g

### Lebkuchen-Glasur

Zutaten	Menge	Herstellung
08042 Stärkesirup (Glukose)	500 g	
Wasser	500 g	aufkochen
10124 Patissana 92	50 g	einrühren.

Die Glasur mit 30° C - 33° C auf das Gebäck auftragen, ggfs. kurz im Ofen nachtrocknen.



### Printen

Unter 2200 g Spezleb-Teig 220 g fein gestoßenen Kandiszucker oder Kandisfarin wirken, 2,5 - 3 mm dick ausrollen, Stücke von 2,5 x 10 cm schneiden, 15 min ruhen lassen, in schwadenfreiem Ofen backen, abglänzen.

**Dekor** (alternativ): Printen-Enden in Schokoladen-Kuvertüre tunken oder in gehackte Haselnusskerne drücken.

**Backtemperatur:** 210° C - 220° C

**Backzeit:** 8 - 10 min

### Pfeffernüsse / Pflastersteine / Moppen / Busserl

Aus Spezleb-Teig Teigkugeln von 10 g formen, backen und mit Lebkuchen-Glasur oder Fondant-Glasur abglänzen bzw. mit Hagelzucker bestreuen.

**Alternativ:** Teig mit fein gehacktem Orangeat verfeinern.

**Backtemperatur:** 200° C - 210° C

**Backzeit:** 12 - 15 min



Honig mit Wasser auf 45° C erwärmen (evtl. Honigkristalle müssen aufgelöst sein), mit Original Spezleb glattarbeiten, Weizenmehl zufügen, bis ein ausrollfähiger Teig entstanden ist. Knetzeit ca. 4 min, Teigruhe mind. 4 Stunden. Für ein optimales Backergebnis werden 24 Stunden und länger empfohlen. Teig 3 mm dick ausrollen, ausstechen, mit Wasser/Milch abstreichen und nach Wunsch mit Mandeln, Nüssen, Belegkirschen, Pistazien etc. dekorieren.

**Backtemperatur:** 190° C - 200° C

**Backzeit:** ca. 10 - 15 min, Zug offen

Nach dem Backen mit Lebkuchen-Glasur abglänzen oder nach dem Auskühlen mit Schokoladen-Kuvertüre überziehen/tunken. Eine längere Weichhaltung wird durch Zugabe von 3-5% Sorbi F erreicht.

### Biberle

Honig- oder Lebkuchenteig 3 mm dick ausrollen. Leicht anfeuchten und mit einer mit Kirschwasserpaste oder Kirschwasser abgeschmeckten Stange aus Modelliermarzipanmasse (2 cm ø) belegen, einrollen und anfrieren. Mit Ei abstreichen, trapezförmig schneiden und backen. Mit Lebkuchenglasur abglänzen.

**Backtemperatur:** 180 - 200° C

**Backzeit:** 12 - 15 min  
Zug offen  
(m. Unterblech)



### Liegnitzer-Bombe

Honig- oder Lebkuchenteig 3 mm dick auf 20 x 150 cm ausrollen. Teig mit 300 g Marzipanmakronenmasse MMB, der 50 g Rum 7024 zugegeben wurde, bestreichen. 30 g Mandeln gehackt, 30 g Sultaninen, 15 g Orangeat und 15 g Zitronat aufstreuen. Zu einer Schnecke aufrollen. Diese in 2 cm dicke Stücke schneiden. In ca. 5 cm ø Ringen 4 cm hoch backen. Nach dem Backen mit Schokoladen-Kuvertüre überziehen, und mit Walußkernen halbiert oder Schokoraspele dekorieren.

**Backtemperatur:** 200° C

**Backzeit:** 12 - 15 min

