



REZEPT



Status: 15.10.2020

KiLeb-Kuchen

Starten Sie herbstlich-fruchtig
in die festliche Zeit des Jahres

Rührmasse mit nussiger Lebkuchen-Marzipanmasse on top
und dunklen Nugatstreuseln verfeinert

Mit **KESSKO Fixfertig Sandy (Rührmasse)**,
KESSKO Spezleb, **KESSKO Fixfertig Haselnussfüllung**,
KESSKO Marzipanrohmasse M0 Premium,
KESSKO Nuss-Nugat dunkel und **KESSKO Kakaopulver**

Art.-Nr. 10132
KESSKO Spezleb



Kreative Ideen backen – **KESSKO kann's!**



Mit weihnachtlichem Flair!

KiLeb-Kuchen

Rezept für 2 Bleche 60 x 20 cm

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
Rührmasse			
10236	KESSKO Fixfertig Rührmasse Sandy	1,000 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
	Vollei	0,450 kg	
	Speiseöl	0,450 kg	
	Wasser	0,100 kg	
GESAMT	Rührmasse	2,000 kg	
Lebkuchenmasse			
10132	KESSKO Spezleb	0,390 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
10231	KESSKO Fixfertig für Haselnussfüllung	0,390 kg	
18003	KESSKO Marzipanrohmasse M0 Premium	0,115 kg	
	Rosinen	0,115 kg	
	Milch	0,310 kg	
	Wasser	0,115 kg	
	Honig	0,115 kg	
	Weizenmehl	0,075 kg	
GESAMT	Lebkuchenmasse	1,625 kg	
Nugatstreusel Mehrfachansatz			
13003	KESSKO Nuss-Nugat dunkel	0,200 kg	Zutaten glattarbeiten.
	Butter	0,200 kg	
	Zucker	0,150 kg	
	Salz	Prise	Dazugeben und zu Streuseln verarbeiten.
10025	KESSKO Kakaopulver	0,030 kg	
	Weizenmehl	0,500 kg	
GESAMT	Nugatstreusel	1,080 kg	

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben, glatt streichen.
- Lebkuchenmasse mit einem Spritzbeutel in Tupfen auf die zwei Bleche verteilen.
- Je 600 g Kirschen pro Blech gleichmäßig aufstreuen.
- Zum Schluss 300 g Nugatstreusel je Blech gleichmäßig aufstreuen und backen.
- Nach dem Backen auskühlen lassen und dann die Schnitten mit **Art.-Nr. 08262 KESSKO Dekor-Süßpulver** absieben.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen):
190 °C Oberhitze/Unterhitze
Backzeit: ca. 35 Min.
(mit geöffnetem Zug)



Grundrezept

Honig-/Lebkuchenteig		Rezept 1 (fest)	Rezept 2 (weich)
Art.-Nr.	Zutat	Menge	Menge
	Honig	0,450 kg	0,450 kg
	Wasser	0,250 kg	0,250 kg
10132	KESSKO Spezleb	0,750 kg	1,000 kg
	Weizenmehl Type 550	0,750 kg	0,500 kg
GESAMT	Honig-/Lebkuchenteig	2,200 kg	2,200 kg

Natürlich können Sie aus **KESSKO Spezleb** statt einer Rührmasse auch traditionellen Lebkuchenteig herstellen.



Herstellung

- Honig mit Wasser auf 45 °C erwärmen (evtl. Honigkristalle müssen aufgelöst sein).
- Mit **KESSKO Spezleb** glattarbeiten.
- Weizenmehl zufügen, bis ein ausrollfähiger Teig entstanden ist.
- Knetzeit ca. 4 Min., Teigruhe mindestens 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.
- 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.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190-200 °C
Backzeit: ca. 10-15 Min. (bei geöffnetem Zug)