



REZEPT



Status: 15.10.2020

Midi-Lebkuchenstollen

Dreimal doppelt weihnachtlich – klassisches Stollenrezept mit Honig-Lebkuchen

Schokoladiger Honig-Lebkuchenteig-Stollen mit köstlicher Füllung nach Belieben aus Haselnuss-, Mandel- oder Kokosmakronenmasse

Mit **KESSKO Spezleb**, **KESSKO Schokoladenkuvertüre** (Vollmilch, Zartbitter, weiß) und **KESSKO Makronenmasse** Haselnuss, Kokos oder Mandel



Art.-Nr. 10132
KESSKO Spezleb



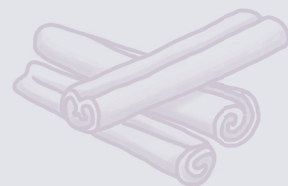
Kreative Ideen backen – **KESSKO kann's!**



Mit KESSKO
Makronen-
füllung!

Midi-Lebkuchenstollen

Rezept für 9 kleine Stollenformen (12x6x5 cm)



Lebkuchenteig aus KESSKO Spezleb (siehe Grundrezept unten) 1,100 kg

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
Makronenmasse			
06008	KESSKO Makronenmasse CMB, HMB oder MMB	0,700 kg	Zusammen verrühren.
06003			
06001			
	Milch oder Wasser	0,070 kg	
GESAMT	Makronenmasse	0,770 kg	

Herstellung für 9 Stück

- Lebkuchenteig auf 3 mm ausrollen (Breite 25 cm) und die Makronenmasse aufstreichen.
- Aufwickeln, auf 81 cm langrollen und 9 Stücke à 9 cm schneiden.
- Stücke in die gefettete Backform legen, abdecken und abbacken.
- Gebäcke **feucht lagern** und mit **KESSKO Schokoladen-Kuvertüre** überziehen.
- Überspinnen und/oder mit Dekorartikeln bestreuen.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 185 °C Oberhitze/ 175 °C Unterhitze

Backzeit: 35 Min. (mit geschlossenem Zug)

und ca. 5-10 Min. (ohne Abdeckung mit offenem Zug)

TIPP – Verfeinern Sie die Makronenmasse mit eingelegten Trockenfrüchten.
Auf 650 g Makronenmasse empfehlen wir ca. 150 g Trockenfrüchte.



Grundrezept

Honig-/Lebkuchenteig

Art.-Nr.	Zutat	Rezept 1	Rezept 2
		(fest)	(weich)
	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)