



5 Jahre Garantie
years guarantee



Westmark GmbH,
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-Elspe,
Germany | www.westmark.de

3026327-198
Made in China

Art.-Nr.: 3510 2291



WESTMARK



Rezept
Lebkuchen

WESTMARK QUALITY

Lebkuchen

Teig:

- 250g Honig
- 100g brauner Rohrzucker
- 150g Butter
- 500g Weizenmehl Typ 405
- 1 Pck Backpulver
- 1 Ei
- 15g Kakao
- 8g Lebkuchengewürz
- 100g gehackte Mandeln
- 30g Orangeat
- 1 Orange, unbehandelt



1. Honig, Zucker und Butter unter Rühren bei geringer Hitze erwärmen bis eine homogene Masse entstanden ist. Diese dann etwas abkühlen lassen.
2. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, Ei, Kakao,



- Lebkuchengewürz, Mandeln und Orangeat hinzugeben.
3. Mit einer feinen Reibe oder einem Zestenreißer die Schale der Orange abreiben, fein hacken und ebenfalls untermischen.
4. Die abgekühlte Honigmasse hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
5. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 6 Stunden kaltstellen.
6. Vor dem weiteren Verarbeiten den Teig ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen.
7. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen und ausstechen.
8. Backen: 160°C Heißluft – ca. 15 Minuten backen.
9. Gebäck auskühlen lassen und verzieren.