



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 10.11.2017

Lebkuchen-Glühweinschnitte Für ca. 24 Stück

Zutaten:

Für den Honiglebkuchen

320 g Honig
10 g Butter
200 g Weizenmehl (Type 550)
75 g Roggenmehl (Type 1150)
3 g Lebkuchengewürz
45 g Orangeat
60 g Zitronat
75 g Mandeln, gehackt
75 g Sultaninen
1 Prise Hirschhornsalz
1 Prise Pottasche

Für den Glühwein

1 Bio-Orange
800 ml kräftiger Rotwein (z.B. Spätburgunder oder Dornfelder)
60 g Zucker
40 ml Rum
2 Zimtstangen
9 Nelken
2 Sternanis
3 Kardamomkapseln

Für die Glühweinsahne

3 Eier (Größe M)
700 g Schlagsahne
720 ml kräftiger Rotwein (z.B. Spätburgunder oder Dornfelder)
60 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Stärke
10 Blatt Gelatine

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 30cm x 40cm) einfetten und mehlieren oder das gefettete Backblech mit Backpapier auslegen, damit das Backpapier nicht rutscht, durch das spätere Verstreichen der weichen Lebkuchenmasse.
2. Für den Honiglebkuchen den Honig, 60 ml Wasser und die Butter in einem Topf auf ca. 60°C erwärmen bis sich der Honig gelöst hat. Das Weizenmehl, das Roggenmehl und das Lebkuchengewürz mischen, sieben und in die abgekühlte Honigmasse einrühren. Das Orangeat, das Zitronat, die Mandeln und die Sultaninen vermischen und unter den Lebkuchenteig heben. Das Hirschhornsalz und die Pottasche in 20 ml Wasser lösen und in den Teig rühren.
3. Den Honiglebkuchenteig in das vorbereitete Blech gleichmäßig verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.
4. Für den Glühwein die Bio-Orange in Scheiben schneiden und in einem Topf zusammen mit dem Rotwein, dem Zucker, dem Rum, den Zimtstangen, den Nelken, dem Sternanis und den Kardamomkapseln aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. (Der Rotwein sollte auf

ca. 600 ml reduziert werden.) Die Gewürze und die Orangenscheiben absieben und den Glühwein auskühlen lassen.

5. Für die Glühweinsahne die Eier trennen. Die Schlagsahne steif schlagen. 600 ml Rotwein mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf aufkochen. Den übrigen Rotwein (120 ml) mit der Stärke und den Eigelben glattrühren, in den kochenden Rotwein einrühren und auskühlen lassen.

6. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen, die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einen Topf geben, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auflösen, mit dem Rotwein glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

7. Den Honiglebkuchen mit einem 5 cm hohen Rahmen umstellen, mit dem Glühwein tränken, die Glühweinsahne gleichmäßig auf dem getränkten Honiglebkuchen verteilen, glattstreichen und ca. 2 bis 3 Stunden festwerden lassen und nach Belieben dekorieren.