

# Nikolaus-Riegel

## KOMPLET Honig-Lebkuchen

### Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm, Ausbeute 30 Stück



#### Teig:

**KOMPLET Honig-Lebkuchen,**  
Grundteig (siehe Grundrezeptur) 625 g

#### Zum Bestreichen:

**KOMPLET Persipan-Makronenmasse** 500 g  
Aprikosenmarmelade 150 g  
Orangenpaste 5 g

#### Zum Aufstreuen:

Walnusskerne, Bruch 250 g  
**KOMPLET Florenta** 150 g

#### Dekor:

**KOMPLET Kiddy Choco** 150 g

Gesamtgewicht 1.830 g

#### Verarbeitung:

Den Honiglebkuchenteig laut Grundrezeptur herstellen. 625 g Teig ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech legen und stippen.

#### Einwaage

**Honiglebkuchenteig:** ca. 625 g / Blech

**Teigstärke:** ca. 4 mm

Die Persipanmakronenmasse, die Aprikosenmarmelade und die Orangenpaste mit dem Flachteigschläger glatt arbeiten und auf dem Honiglebkuchenteig verstreichen.

#### Einwaage angemachte

**Persipanmakronenmasse:** ca. 655 g / Blech

Die Walnusskerne und **KOMPLET Florenta** trocken miteinander vermischen und gleichmäßig auf der Persipanmakronenmasse verteilen und die Schnitte danach abbacken.

#### Einwaage

**Walnusskerne /**  
**KOMPLET Florenta:** ca. 400 g / Blech

**Backtemperatur:** ca. 210 °C

**Backzeit:** ca. 16 - 18 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke von z.B. 10 x 4 cm schneiden. Dies entspricht einer Ausbeute von 30 Stück pro Blech. Die Nikolausriegel mit **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.

### Grundrezeptur KOMPLET Honig-Lebkuchen

#### Zum Mischen:

Honig 450 g  
Wasser 250 g

#### Zum Unterkneten:

**KOMPLET Honig-Lebkuchen** 1.000 g  
Weizenmehl, Type 550 500 g

Gesamtgewicht 2.200 g

#### Verarbeitung:

Den Honig und das Wasser zusammen auf ca. 45 °C erwärmen.

Danach mit **KOMPLET Honig-Lebkuchen** im langsamen Gang kneten und zum Schluss das Weizenmehl unterheben.

**Knetzeit (Spirale):** 2 - 3 Minuten

**Teigruhe:** 24 Stunden

Aus Gutem das Beste backen!