

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