

Gourmet Weihnachtstaler mit HONIG-LEBKUCHEN

KOMPLET HONIG-LEBKUCHEN

Basismasse

HONIG-LEBKUCHEN	600 g
NUSSKA	800 g
PERSIPAN MAKRONENMASSE	1.000 g
Honig	500 g
Mandeln, gehackt	300 g
Wasser	720 g
Gesamt Basismasse	3.920 g

zum Aufstreuen

Mandeln, gestiftet	400 g
Gesamt zum Aufstreuen	400 g

Dekor

Kuvertüre, dunkel	800 g
Gesamt Dekor	800 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger glatt rühren und quellen lassen.

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Quellzeit:	ca. 20 Minuten

Die Masse auf mit Backbleche belegte Bleche aufdressieren, mit gestifteten Mandeln bestreuen und abbacken.

Einwaage Masse:	ca. 90 - 100 g pro Stück
Einwaage Mandeln, gestiftet:	ca. 10 g pro Stück

Backtemperatur:	ca. 200 - 210 °C
Backzeit:	ca. 16 - 18 Minuten

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre überziehen

Einwaage Dekor:	ca. 20 g pro Stück
-----------------	--------------------



Aus Gutem das Beste backen!

