

Nikolaus-Riegel

KOMPLET Honig-Lebkuchen



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Honigkuchenteig:

KOMPLET Honig-Lebkuchen	280 g
Weizenmehl	140 g
Honig	130 g
Wasser	70 g

Gesamt Honigkuchenteig 620 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	100 g
---------------------	-------

Gesamtgewicht 1.775 g

Nikolaus-Riegel

KOMPLET Honig-Lebkuchen



Verarbeitung:

Den Honig und das Wasser zusammen auf ca. 45 °C erwärmen. Anschließend die Flüssigkeit mit **KOMPLET Honig-Lebkuchen** im langsamen Gang verkneten und zum Schluss das Weizenmehl unterkneten.

Knetzeit: ca. 2 Minuten 1. Gang
Teigruhe: ca. 24 Stunden

Den Teig auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ausrollen und stippen.

Einwaage
Honigkuchenteig: ca. 620 g
Teigstärke: ca. 4 mm

Die **KOMPLET Persipan-Makronenmasse**, die Aprikosenmarmelade und die Orangenpaste mit dem Flachteigschläger glatt arbeiten und auf dem Honigkuchenteig verstreichen.

Einwaage
angemachte Persipan-Makronenmasse: ca. 655 g

Die Walnusskerne und **KOMPLET Florenta** trocken miteinander vermischen, gleichmäßig auf die Persipanmasse verteilen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Auflage: ca. 400 g
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.

Aus Gutem das Beste backen!