



KOMPLET Honig-Lebkuchen

Feinste Weihnachtstaler!

Konzentrat zur Herstellung von Honig-Lebkuchen.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!

Gourmet Weihnachtstaler für ca. 40 Taler

Masse	_____	600 g	KOMPLET Honig-Lebkuchen
	_____	800 g	KOMPLET Nusska
	_____	1.000 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse
	_____	500 g	Honig
	_____	300 g	Mandeln, gehackt
	_____	ca. 700 - 750 g	Wasser

Einwaage Masse: ca. 100 g je Taler



Tante Elisas Gewürztaler für ca. 45 Taler

Masse	_____	1.000 g	KOMPLET Honig-Lebkuchen
	_____	750 g	KOMPLET Trocken-Nussfüllmasse
	_____	450 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse
	_____	150 g	Honig
	_____	250 g	Weizenmehl, Type 550
	_____	150 g	Vollei
	_____	200 g	Zitronat
	_____	200 g	Orangeat
	_____	400 g	Mandelsplitter
	_____	ca. 1.000 g	Wasser

Einwaage Masse: ca. 100 g je Taler



Weihnachtstaler mit Erdnüssen für ca. 36 Taler

Masse	_____	600 g	KOMPLET Honig-Lebkuchen
	_____	1.000 g	KOMPLET Trocken-Nussfüllmasse
	_____	1.000 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse
	_____	250 g	Honig
	_____	300 g	Erdnüsse, gehackt
	_____	ca. 450 - 500 g	Wasser

Einwaage Masse: ca. 100 g je Taler



Weihnachtstaler mit Haselnüssen für ca. 50 Taler

Masse	_____	600 g	KOMPLET Honig-Lebkuchen
	_____	800 g	KOMPLET Nusska
	_____	1.000 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse
	_____	500 g	Honig
	_____	300 g	Haselnüsse, gehackt
	_____	ca. 700 - 750 g	Wasser
Füllung	_____	1.000 g	KOMPLET Kiddy Noisette Softy

Einwaage Masse: ca. 80 g je Taler, Einwaage Füllung: ca. 20 g je Taler



Pistazien-Weihnachtstaler für ca. 50 Taler

Masse	_____	600 g	KOMPLET Honig-Lebkuchen
	_____	800 g	KOMPLET Nusska
	_____	1.000 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse
	_____	500 g	Honig
	_____	300 g	Mandeln, gehackt
	_____	ca. 700 - 750 g	Wasser
Füllung	_____	1.000 g	KOMPLET Kiddy Pistazie Softy

Einwaage Masse: ca. 80 g je Taler, Einwaage Füllung: ca. 20 g je Taler



Triple Choc-Weihnachtstaler für ca. 50 Taler

Masse	_____	600 g	KOMPLET Honig-Lebkuchen
	_____	800 g	KOMPLET Nusska
	_____	1.000 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse
	_____	500 g	Honig
	_____	150 g	Weißer Schokochunks
	_____	150 g	Vollmilch Schokochunks
	_____	ca. 700 - 750 g	Wasser
Füllung	_____	1.000 g	KOMPLET Kiddy Choco Softy

Einwaage Masse: ca. 80 g je Taler, Einwaage Füllung: ca. 20 g je Taler



Kokos-Weihnachtstaler für ca. 50 Taler

Masse	_____	600 g	KOMPLET Honig-Lebkuchen
	_____	800 g	KOMPLET Nusska
	_____	1.000 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse
	_____	500 g	Honig
	_____	300 g	Mandeln, gehackt
	_____	ca. 700 - 750 g	Wasser
Füllung	_____	1.000 g	Kokosfüllung siehe Rückseite

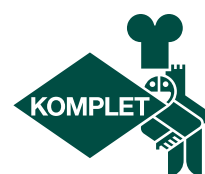
Einwaage Masse: ca. 80 g je Taler, Einwaage Füllung: ca. 20 g je Taler



Eierlikör-Weihnachtstaler für ca. 50 Taler

Masse	_____	600 g	KOMPLET Honig-Lebkuchen
	_____	800 g	KOMPLET Nusska
	_____	1.000 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse
	_____	500 g	Honig
	_____	300 g	KOMPLET Schokotropfen
	_____	ca. 700 - 750 g	Wasser
Füllung	_____	1.000 g	Eierlikörfüllung siehe Rückseite

Einwaage Masse: ca. 80 g je Taler, Einwaage Füllung: ca. 20 g je Taler



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Verarbeitung Weihnachtstaler

Alle Zutaten der jeweiligen Masse mit einem groben Besen oder Flachteigschläger glatt rühren.

Rührzeit: ca. 3 - 5 Min. (Flachteigschläger oder grober Besen)

Quellzeit: ca. 20 - 30 Min.

Die Masse auf mit Backpapier belegte Bleche dressieren, die gewünschte Füllung mittig einspritzen oder mit Mandeln bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 16 - 20 Min.

Nach dem Erkalten mit der gewünschten Kuvertüre überziehen und nach Belieben dekorieren.

06/25 15167.04

Grundrezeptur Kokosfüllung

_____ 1.000 g **KOMPLET Kokosmakronen**
 _____ 300 g Wasser

Rührzeit: ca. 5 Min.
Quellzeit: ca. 15 Min.

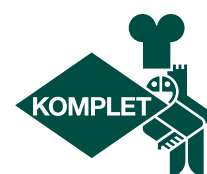
Grundrezeptur Eierlikörfüllung

_____ 1000 g **KOMPLET Mandelfüllung**
 _____ 200 g Vollei
 _____ 140 g Eierlikörpaste
 _____ 400 g Wasser

Rührzeit: ca. 3 Min.
Quellzeit: ca. 10 Min.



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!