

Lübecker Kokosmakronen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Pralinen

250 ml Rahm
5 tb Honig
150 g Zucker
2 tb Zitronat
2 tb Orangeat
1/2 ts Zimt; gemahlen
1/2 ts Anis; gemahlen
1 pn Nelken; gemahlen
1 pn Muskat; gemahlen
1 Spur ;Salz
500 g Mehl
1 ts Backpulver
250 ml Milch
Honig; zum Bestreichen

Man schlägt den Rahm halbsteif und mischt den Bienenhonig, den Zucker, Zitronat, Orangeat, Anis, Zimt, Nelken und Muskat, sowie Salz darunter. Separat wird das Mehl abgeseibt und mit dem Backpulver vermengt und in den Rahmteig eingerührt. Schließlich rührt man die leicht erwärmte Milch ein, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Diese Masse gibt man nun in eine bebutterte Springform und backt sie etwa 45 bis 60 Minuten im mittelheißen Ofen (ca. 200 Grad).

Solange die Oberfläche des Lebkuchens noch heiß ist, bestreicht man sie mit Bienenhonig, damit der Lebkuchen schön glänzend wird.

* Quelle: Nach: Fritz J. Oberli Das Kochbuch aus der Innerschweiz, 1978
Isbn 3-88117-064-2 Erfasst von Rene Gagnaux

Erfasser: Rene

Datum: 02.10.1995

Stichworte: Backen, Kuchen, Lebkuchen, Schweiz, P1