

## Luzerner Lebkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Weihnachten  
Honig

250 g Honig  
250 g Zucker  
500 g Mehl  
25 g Zwieback; gemahlen  
1 ts Zimt  
1/4 ts Nelkenpulver  
50 g Orangeat; gewürfelt  
50 g Zitronat; gewürfelt  
50 g Haselnüsse; gehackt  
1 1/2 ts Hirschhornsalz  
125 ml Milch

\* GLASUR

300 g Zucker  
1 dl Wasser  
35 g Dunkle Schokolade

\* QUELLE

-- Betty Bossi, Schweizer  
-- Spezialitäten, 1991  
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Honig und Zucker in einer Pfanne unter Rühren auf 60 Grad erwärmen (unbedingt mit Thermometer prüfen).

Alle restliche Zutaten - außer Hirschhornsalz und Milch - in einer Schüssel mischen; Hirschhornsalz mit dem Milch anrühren, mit der Honigloesung zugeben, alles zusammenfügen und kurz kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen.

Den Teig in 8 Teile (bezogen auf 1 Rezept) schneiden, diese mit den Händen zu 2 cm dicken Rollen formen und mit mindestens 4 cm Abstand auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen. Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 180 oC vorgeheizten Ofens backen.

Nach dem Abkühlen schraegt in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Glasur, Zucker mit Wasser unter Rühren aufkochen, ca. 2 bis 3 Minuten unter Rühren weiterkochen. Die zerbröckelte Schokolade zugeben und aufschmelzen.

1/4 der Magenbrotstuecke in eine Schüssel geben, unter Wenden mit ca. 1/4 der siedenden Glasur beträufeln, so daß die Magenbrotstuecke gut belegt werden. Auf Backtrennpapier vereilen. Mit dem restlichen Gebäck gleich verfahren.

Beachten: zu dünne Glasur überzieht das Magenbrot schlecht; dann nochmals kochen. Zu dicke Glasur bröckelt sofort: mit Wasser leicht verdünnen und wieder erwärmen.

Magenbrot in einer verschließbaren Dose aufbewahren.