

Berner Lebkuchen

Ein beliebtes Weihnachtsgebäck aus der Schweiz.

Der klassische Berner Lebkuchen, auch Honiglebkuchen genannt, ist meist ein rechteckiger Lebkuchen mit einem weißen Zuckerguss-Schmuck. Die Ränder des Lebkuchens aus Bern sind in der Regel mit allerlei leckerem Schnörkel verziert. Eine nicht ganz leichte, doch sehr leckere Süßigkeit aus der Schweiz. Man kann den Lebkuchen aber auch in einer ganz schlichten Variante zubereiten.

Zutaten

- 2 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 75 g Orangeat
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 1 EL Mehl
- 1 EL Honig

Zubereitung

- Die Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Das Orangeat sehr fein schneiden und zusammen mit den Haselnüssen, den Mandeln, Zimt, Mehl und dem Honig begeben. Alles zu einem Teig mischen. Auf ein wenig Zucker ausrollen und Lebkuchen ausschneiden. Nach Belieben mit einem Model, z.B. einem Ausstechförmchen, ein Muster anbringen.
- Die Lebkuchen über Nacht trocknen lassen.
- Am nächsten Tag die Lebkuchen, im auf 120°C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille ca. 30-40 Minuten backen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/berner-lebkuchen/>