



# Rund um **LebQuick**

# Lebkuchen Orangen-Striezel

4 Stück



# Saftige Wintertaler

150 Stück



..... 1000 g Honigkuchenteig mit **LebQuick**  
▶ siehe Grundrezept

## Orangenfüllung

..... 500 g **Orangetto**  
..... 250 g Wasser  
..... 50 g Vollei  
..... 250 g **Fruchti-Top Orange**  
▶ verrühren

..... 400 g Butter-Streusel  
mit **Mürbella**

## Dekor

..... 100 g **Dekorpuder**

## Herstellung

- ▶ Den Honigkuchenteig auf 50 x 80 cm ausrollen.
- ▶ Die Orangenfüllung aufstreichen.
- ▶ Den Teig aufrollen und in 20 cm lange Stücke schneiden.
- ▶ Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, der Länge nach einschneiden und etwas auseinander drücken.
- ▶ Mit Wasser abstreichen und Butter-Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen mit **Dekorpuder** absieben.
- ▶ Tipp: Alternativ ohne Butter-Streusel abbacken, nach dem Auskühlen mit **Colorado gelb** abglieren und mit Fondant überspinnen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C  
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

..... 1000 g **LebQuick**  
..... 450 g Honig  
..... 500 g Weizenmehl Type 550  
..... 1000 g **NussgeNuss**  
..... 200 g **Mandelkrone**  
..... 100 g **Dessertpaste Orange**  
..... 1300 g Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

## Dekor

..... 2400 g **Mohrenglanz Zartbitter** oder  
**Mohrenglanz Vollmilch** oder  
**Mohrenglanz Vanille**  
▶ Zum Überziehen.

..... 300 g **Schoko-Pailletten** oder  
..... 300 g **Haselnuss-Krokant** oder  
..... 600 g **Blütenraspeln weiß**

## Herstellung

- ▶ Je 30 g Masse mit einer 10er Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren, ca. 7 cm Ø, und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Zartbitter**, **Mohrenglanz Vollmilch** oder **Mohrenglanz Vanille** überziehen und anschließend dekorieren.
- ▶ Hinweis: Wenn das Gebäck als Lebkuchentaler ausgezeichnet werden soll, muss für den Überzug eine Schokoladenart anstelle der Fettglasur verwendet werden.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C  
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

# Dattel-Lebkuchentorte

10 Torten, 18 cm Ø, 60 Stück



|       |        |                                                                               |
|-------|--------|-------------------------------------------------------------------------------|
| ..... | 400 g  | Vollmilch                                                                     |
| ..... | 250 g  | Honig                                                                         |
| ..... | 600 g  | Butter                                                                        |
|       |        | ▶ Zusammen auflösen, ca. 40 °C.                                               |
| ..... | 2000 g | <b>LebQuick</b>                                                               |
| ..... | 400 g  | <b>Mandelkrone</b>                                                            |
| ..... | 350 g  | Vollei                                                                        |
|       |        | ▶ Mit den aufgelösten Zutaten im langsamen Maschinengang 3 Minuten verrühren. |
| ..... | 900 g  | Trockenfrüchte – Datteln, entsteint                                           |
| ..... | 200 g  | Hagelzucker                                                                   |
|       |        | <b>Dekor</b>                                                                  |
| ..... | 500 g  | Geleeguss mit <b>Colorado neutral</b>                                         |
| ..... | 400 g  | <b>Schoko-Pailletten</b>                                                      |

## Herstellung

- ▶ Die Masse à 400 g in die vorbereiteten Ringe füllen und glatt streichen.
- ▶ Die Datteln auflegen, mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- ▶ Tipp: 600 g **Bienex** mit 400 g gehobelten Haselnüssen mischen und statt der Datteln und dem Hagelzucker die Haselnuss-Bienex Mischung aufstreuen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 bis 45 Minuten

# Lebkuchen Bobbes

20 Stück



|       |        |                                     |
|-------|--------|-------------------------------------|
| ..... | 1200 g | Honigkuchenteig mit <b>LebQuick</b> |
|       |        | ▶ siehe Grundrezept                 |
|       |        | <b>Mandel-Füllung</b>               |
| ..... | 1000 g | <b>Mandelkrone</b>                  |
| ..... | 60 g   | Läuterzucker-Tränke                 |
| ..... | 60 g   | <b>Dessertpaste Rum</b>             |
|       |        | ▶ glatt arbeiten                    |
|       |        | <b>Früchte</b>                      |
| ..... | 100 g  | Mandeln, gehackt                    |
| ..... | 100 g  | Zitronat                            |
| ..... | 100 g  | Orangeat                            |
| ..... | 200 g  | Rosinen                             |
|       |        | ▶ mischen                           |
| ..... | 300 g  | Butter-Streusel mit <b>Mürbella</b> |
|       |        | <b>Dekor</b>                        |
| ..... | 30 g   | <b>Dekorpuder</b>                   |

## Herstellung

- ▶ Den Honigkuchenteig auf 35 x 80 cm ausrollen (ca. 2,5 mm), die Mandel-Füllung aufstreichen und anschließend die Früchtemischung aufstreuen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen, etwas flach drücken, mit Wasser abstreichen und Butter-Streusel aufstreuen.
- ▶ In 4 cm große Stücke schneiden und abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen mit **Dekorpuder** absieben.

- ▶ Tipp: Die Butter-Streusel weglassen und nach dem Auskühlen mit Vollmilchschokolade absetzen und mit **Haselnuss-Krokant** oder **Blütenraspeln weiß** dekorieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 200 °C bis 180 °C  
(= 30 °C bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 bis 25 Minuten

# Honigkuchen-Figuren

44 diverse Figuren



# Baseler Biberle

240 Stück



- ..... 900 g Honig
- ..... 500 g Wasser
- ..... 2000 g **LebQuick**
  - ▶ Spiralkneter: 2 Minuten
- ..... 1000 g Weizenmehl Type 550
  - ▶ + 2 Minuten kneten.

- ..... 1800 g Honigkuchenteig mit **LebQuick**
  - ▶ siehe Grundrezept
- ..... 1200 g **Mandel-Füllung**
- ..... 70 g **Mandelkrone**
- ..... 70 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
  - ▶ glatt rühren

## Herstellung

- ▶ Honig und Wasser bei 40 °C auflösen.
- ▶ **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
- ▶ Das Mehl zum Schluss zugeben.
- ▶ Die Menge ergibt z. B. 44 Pferde oder 52 Weihnachtsmänner.
- ▶ Den Lebkuchenteig auf 4 mm ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen die Figuren entsprechend ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C  
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

## Herstellung

- ▶ Den Honigkuchenteig auf 60 x 60 cm ausrollen und in 5 x 60 cm große Streifen schneiden.
- ▶ Mit Wasser abstreichen, je Streifen 100 g Mandel-Füllung (Lochtülle Nr. 10) aufspritzen.
- ▶ Aufrollen und schneiden.
- ▶ Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Milch abstreichen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C  
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

# Dominosteine

1 Blech, 60 x 40 cm, 300 Stück



| Geschmacksrichtung | Cointreau                                                                           | Rum                                                                                    | Orange                                                                                                        | Ananas-Kokos                                                                                                                                           | Kirsch-Batida de Côco                                                                       |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teig:              | 1000 g Honigkuchenteig mit <b>LebQuick</b> (siehe Grundrezept)                      |                                                                                        |                                                                                                               |                                                                                                                                                        |                                                                                             |
| Fruchtfüllung:     | -                                                                                   | -                                                                                      | -                                                                                                             | -                                                                                                                                                      | 1000 g <b>Fructi-Top Kirsch</b>                                                             |
| Gelee:             | 1500 g <b>Colorado gelb</b><br><br>300 g Wasser<br><br>150 g <b>Royal Cointreau</b> | 1500 g <b>Colorado neutral</b><br><br>300 g Wasser<br><br>90 g <b>Dessertpaste Rum</b> | 1000 g <b>Colorado gelb</b><br><br>300 g Wasser<br><br>10 g Fruchtsäure<br><br>500 g <b>Fructi-Top Orange</b> | 1500 g <b>Colorado neutral</b><br><br>300 g Wasser<br><br>60 g <b>Dessertpaste Ananas</b><br>10 g Fruchtsäure<br><br>120 g <b>Royal Batida de Côco</b> | 1500 g <b>Colorado neutral</b><br><br>300 g Wasser<br><br>150 g <b>Royal Batida de Côco</b> |
| Marzipandecke:     | 800 g Marzipan, angewirkt                                                           |                                                                                        |                                                                                                               |                                                                                                                                                        |                                                                                             |
| Überzug:           | 1500 g Schokoladenkuvertüre                                                         |                                                                                        |                                                                                                               | 1500 g Milkschokolade                                                                                                                                  |                                                                                             |
| Dekor:             | -                                                                                   | 100 g <b>Schoko-Pailletten</b>                                                         | 100 g <b>Orangella</b>                                                                                        | 150 g Kokosraspeln                                                                                                                                     | 100 g weiße Schokolade                                                                      |

## Herstellung

- ▶ Honigkuchenteig auf 60 x 40 cm ausrollen und abbacken.
  - ▶ **Colorado** und Wasser aufkochen.
  - ▶ Die **Dessertpaste, Royalpaste** bzw. aromagebende Zutat nach dem Aufkochen in den Geleeguss einrühren.
  - ▶ Den Geleeguss heiß auf dem gebackenen Honigkuchen verteilen.
  - ▶ Nach dem Auskühlen mit Marzipan abdecken.
  - ▶ Anschließend die Schnitte stürzen und die Unterseite mit einer Schokoladenart bestreichen.
  - ▶ Danach in gewünschte Stücke schneiden, mit einer Schokoladenart überziehen und dekorieren.
- 
- ▶ Achtung: Bei den „Kirsch-Batida de Côco Dominosteinen“ zuerst **Fructi-Top Kirsch** auf den ausgekühlten Honigkuchenboden streichen. Danach wie beschrieben verfahren.

## Grundrezept: Honigkuchenteig

- ..... 900 g Honig
- ..... 500 g Wasser
- ..... 2000 g **LebQuick**
  - ▶ Spiralkneter: 2 Minuten
- ..... 1000 g Weizenmehl Type 550
  - ▶ + 2 Minuten kneten.

## Herstellung

- ▶ Honig und Wasser bei 40 °C auflösen.
- ▶ **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
- ▶ Das Mehl zum Schluss zugeben.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

# Winter-Riegel



| Gebäck/Produkt  | <b>Rosinen-Mandel-Riegel</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Orangen-Riegel</b>                                                                                             | <b>Kokos-Riegel</b>                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Grundrezept     | 1 Blech, 60 x 40 cm,<br>48 Stück                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 Blech, 60 x 40 cm,<br>48 Stück                                                                                  | 1 Blech, 60 x 40 cm,<br>48 Stück                                           |
| Teig:           | 1400 g Honigkuchenteig mit <b>LebQuick</b> (siehe Grundrezept)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                   |                                                                            |
| Füllung:        | <b>Rosinen-Mandelfüllung</b><br>580 g <b>Mandella</b><br>850 g Wasser<br>400 g Rosinen<br>200 g <b>KSK</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Orangenfüllung</b><br>1000 g <b>Orangetto</b><br>600 g Wasser<br>100 g Vollei<br><br>800 g Marzipan, angewirkt | <b>Kokosfüllung</b><br>1200 g <b>Kokoskrone</b><br>300 g Wasser, ca. 30 °C |
| Dekor:          | 650 g <b>Mohrenglanz Zartbitter</b><br>80 g <b>Mohrenglanz Vollmilch</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 650 g <b>Mohrenglanz Zartbitter</b><br>100 g <b>Blütenraspeln weiß</b>                                            | 650 g <b>Mohrenglanz Vollmilch</b><br>60 g Kokosraspeln, mittel            |
| Herstellung:    | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Den Honigkuchenteig auf 4 mm ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.</li> <li>► Füllung verrühren und 10 Minuten quellen lassen.</li> <li>► Die Füllung aufstreichen und abbacken.</li> <li>► Den Orangen-Riegel nach dem Auskühlen mit Marzipan eindecken.</li> <li>► Nach dem Auskühlen in 5 x 10 cm große Stücke schneiden.</li> <li>► Mit <b>Mohrenglanz</b> überziehen und mit</li> </ul> |                                                                                                                   |                                                                            |
|                 | <b>Mohrenglanz Vollmilch</b><br>überspinnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | den <b>Blütenraspeln weiß</b><br>bestreuen.                                                                       | den Kokosraspeln bestreuen.                                                |
| Backtemperatur: | ca. 180 °C (= 50 °C unter<br>Brötchenbacktemperatur)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ca. 180 °C (= 50 °C unter<br>Brötchenbacktemperatur)                                                              | ca. 200 °C (= 30 °C unter<br>Brötchenbacktemperatur)                       |
| Backzeit:       | ca. 20 Minuten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ca. 20 Minuten                                                                                                    | ca. 20 Minuten                                                             |