



Honigkuchen-Stiefel

Betriebsrezept: ca. 65 Stück

_____ 900 g Honig	▶ Spiralkneter: 2 Minuten langsam
_____ 500 g Wasser	
_____ 2000 g LebQuick	
_____ 1000 g Weizenmehl Type 550	▶ + 2 Minuten langsam kneten
<u>Eiweißspritzglasur</u>	
_____ 100 g Wasser	▶ Qvasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen. Die Fruchtsäure hinzufügen und den Zucker nach und nach dazu geben.
_____ 15 g Ovasil	
_____ 1 g Fruchtsäure	
_____ 500 g Puderzucker, gesiebt	

Herstellung

- Honig im Wasser bei 40 °C auflösen.
- **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
- Das Mehl zum Schluss zugeben.
- Den Lebkuchenteig auf 4 mm ausrollen und die Form ausstechen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Figuren mit Eiweißspritzglasur ausgarnieren.

Backtechnik

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



MARTIN BRAUN GRUPPE

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
shop.martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317