

Oblatenlebkuchen



Lebkuchenmasse

10,000 kg	Marzipanrohmasse	0,230 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Marzipanrohmasse und Zucker mit ca. 1/3 Eiklar glattrühren - das restliche Eiklar nach und nach zugeben und alles gut unterarbeiten
13,000 kg	Zucker	0,300 kg	
6,500 kg	Eiklar	0,150 kg	
1,300 kg	Eiklar	0,030 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Ammonium in Eiklar auflösen und gut unter die Masse rühren
0,050 kg	Ammonium	0,001 kg	
1,700 kg	Orangeat, fein gehackt	0,039 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Die restlichen Zutaten ebenfalls unter die Masse rühre
1,000 kg	Zitronat, fein gehackt	0,023 kg	
3,300kg	Haselnüsse, gemahlen	0,076 kg	
3,300 kg	Mandeln, gemahlen	0,076 kg	
4,300 kg	Weizenmehl 550	0,099 kg	
0,300 kg	Lebkuchengewürz	0,007 kg	
44,750 kg	Lebkuchenmasse	1,031 kg	

Verarbeitung

- Masse mit Lochtülle auf Oblaten (Durchmesser 4 cm) aufspritzen und etwas abtrocknen lassen
- Ofentemperatur: 205 °C
- Backzeit: ca. 12 min.