Artikel vom 27.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:59 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rote-bete-lebkuchen

Rote-Bete-Lebkuchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 24 Stück):

Kandierte Rote Bete:

300 g Zucker,

300 ml Wasser,

2 EL Zitronensaft,

1 TL Glühweingewürz,

1 Prise Salz,

350 g Rote Bete.

Lebkuchen:

2 Eier,

2 Eigelb,

100 g Krümel Kandis,

200 g gemahlene Mandeln,

100 g gehackte Mandeln,

100 g Orangeat,

2 Tropfen Bittermandelaroma,

½ TL Vanilleextrakt,

1 TL Backpulver,

2,5 TL Lebkuchengewürz,

24 Oblaten Ø 7 cm.

Guss:

150 g Puderzucker,

1 EL Zitronensaft,

Rote-Bete-Sirup.

Zubereitung: Zum Kandieren die Rote Bete schälen und in circa 3 x 3 mm große Würfel schneiden. Wasser mit Zucker aufkochen, die übrigen Zutaten hineingeben und so lange rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die Rote-Bete-Würfel hineingeben und 15 Minuten simmern lassen, dann abgießen (Sirup auffangen!) und die Stückchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Für etwa 45 Minuten bei 120 °C Umluft trocknen, einige für die Dekoration zur Seite legen.

Für die Lebkuchen die Eier mit den Mandeln verrühren, die Gewürze, Backpulver hinzufügen und zum Schluss den Kandis, Orangeat und Rote-Bete-Würfel einarbeiten. Der Teig sollte saftig-krümelig sein. Wenn er zu trocken ist, 1 bis 2 EL Sirup unterkneten. Jeweils circa 30 g Teig auf eine Oblate geben und von der Mitte zum Rand dünner werdend mit einem feuchten Messer festdrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten backen.

Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und Löffel für Löffel Sirup einarbeiten, bis eine cremige Konsistenz und die gewünschte kräftige Farbe entsteht. Mit einem Backpinsel den Guss auf die Lebkuchen bringen und mit den bei Seite gelegten Rote-Bete-Würfeln dekorieren. Gut trocknen lassen und vor dem Servieren für 3 Tage in einer Metalldose durchziehen lassen.