Das Grosse
Lebkuchen
Kochbuch
Lebkuchen
SCHMIDT

Lebkuchen

das ganze Jahr ein wuerziger Genuss

Lebkuchen sind süß, würzig, äußerst lange haltbar und vielerorts ein traditionsreicher und gleichsam beliebter Bestandteil der lokalen Backkultur. Genau deshalb sind Lebkuchen auch zu jeder der vier Jahreszeiten, nicht nur im Winter, das ideale Gebäck für Zwischendurch und eine willkommene Nachspeise. Das gilt natürlich ganz besonders für unsere Nürnberger Lebkuchen von Lebkuchen Schmidt. Das ganze Jahr sind wir für Sie da und begleiten Sie mit schmackhaften Ideen und tollen Rezepten durch die vier Jahreszeiten – auch im Sommer.

Wer allerdings glaubt, Lebkuchen sei nur dazu auserkoren, in klassischer Form einer Süßigkeit serviert zu werden, der irrt gewaltig! Das würzige Aroma der Gewürzkuchen eignet sich auch hervorragend, um herzhafte Schmankerl zur zünftigen Brotzeit zu servieren. Eine Lebkuchen-Süßspeise darf es im Nachgang natürlich trotzdem sein: Zum Beispiel leckere Lebkuchen-Muffins, Lebkuchen-Cookies - oder wie wäre es mit einem Lebkuchen-Cocktail? Der Fantasie bei der Zubereitung von Lebkuchen-Naschereien sind keine Grenzen gesetzt.

Inspiration für einen Sommer voller Lebkuchen-Genuss erhalten Sie mit diesem schmucken E-Book von Lebkuchen Schmidt. Wir geleiten Sie mit einer Reihe kreativer, jedoch einfacher und sehr leckerer Rezepte durch den Sommer. Dazu haben sich unsere großartigen Spitzenköche so manch zauberhaftes Menü einfallen lassen, das Sie Zuhause im Handumdrehen selbst zubereiten. Dies runden wir ab mit einer Sammlung der feinsten und vorzüglichsten Ideen für süße Lebkuchen-Nachspeisen.

so ist das also!

Was gibt's denn hier?

SEITEN 6-7 **VORSTELLUNG**

Kurze Vorstellung des Kochs, des Gerichts und des Wirtshauses

SEITEN 8-17 **LEBKUCHEN-ZIEGENFRISCHKÄSE-PRALINEN**

Rezept (S. 8-17)

Sebastian Kunkel im Interview (S. 16-17)

SEITEN 18-25 **NUDELN MIT BIRNEN, RADICCIO UND LEBKUCHENCRUMBLE**

Rezept (S. 18-23)

Diana Burkel im Interview (S. 24-25)

SEITEN 26-35 **LAMMKOTELETTS MIT LEBKUCHEN-TOMATEN-KRUSTE**

Rezept (S. 26-33)

Friedel Hentrich m Interview (S. 34-35)

SEITEN 36-57 **SUEßE REZEPTE**

Lebkuchen-Rezepte von A - Z

INHALT

Sebastian Kunkel
ZIRBELSTUBE

Sebastian Kunkel ist Geschäftsführer und Chefkoch des familiengeführten Nürnberger Restaurant-Hotels Zirbelstube. Er setzt auf frische Zutaten aus der Region und fränkische Küche mit Pfiff: Bratwürste gibt's bei ihm in Form von fränkischen Frühlingsrollen. Seine Küche erleben Sie direkt im Restaurant oder bei einem seiner zahlreichen Kochkurse. Sein Gericht: Eine Lebkuchen-Frischkäse-Praline mit Feigensenf und Feldsalat.

Diana Burkel
WUERZHAUS

Diana Burkel ist Chefköchin im Würzhaus im Herzen von Nürnberg. Hier legt man Wert auf gute, frische Zutaten und ganz viel Lust auf Genuss – der Slogan „Mit Freunden genießen" ist hier Programm, die Atmosphäre herzlich. Dianas Küche erlebt man aber nicht nur bei ihr im Restaurant sondern, auch jede Woche in der BR-Sendung „Wir in Bayern". Ihr Gericht: Selbstgemachte Nudeln mit glasierten Birnen und Radiccio in Balsamico-Reduktion.

Friedel Hentrich
KEEPERS AND COOKS

Friedel Hentrich ist Geschäftsführer, Koch und Patissier beim Catering-Unternehmen Keepers and Cooks und im Cafe Wohlleben in Nürnberg. Wer die Torten und Fingerfood-Kreationen von ihm und seinem engagierten Team nicht direkt vor Ort probieren kann, bucht das „fliegende Buffet" mit rebellischem Akzent für sein Event oder die Hochzeit. Sein Rezept: Lammkarree mit einer Lebkuchen-Tomaten-Kruste und Drillings-Kartoffeln.

Eine kleine Vorstellung der Koeche,
die hier etwas Besonderes zaubern

ZIEGENKÄSE MIT LEBKUCHEN

Lebkuchen-Ziegenfrischkaese-Pralinen

mit Feigensenf und Feldsalat

VON

Sebastian Kunkel

Restaurant Zirbelstube - Nuernberg/Worzeldorf

Lebkuchen-Ziegenfrischkäse-Praline
mit Feigensenf und Feldsalat

Ziegenfrischkaese-Praline

Zutaten
4 PERSONEN

120 g Ziegenfrischkäse

3 Stück feinste Nuss-Elisen-Lebkuchen ohne Schokolade

2 EL Pumpernickel

Zubereitung

SCHRITT 1

Dem Lebkuchen die Oblate abschneiden und in feine Würfel schneiden.

SCHRITT 2

Den Pumpernickel fein mixen zu kleinen Bröseln und mit dem Lebkuchen mischen.

SCHRITT 3

Den Ziegenfrischkäse in kleine Kügelchen rollen und in den Lebkuchen-Pumpernickelbröseln wälzen.

Feigensenf

Zutaten

4 PERSONEN

1 EL Senfkörner, am Vortag im Apfelsaft einweichen

100 ml Apfelsaft

Je 200 ml Rot- und Portwein

450 g frische Feigen

500 g Gelierzucker 1:1

1 Zitrone entsaftet

1 TL Senfpulver

1 TL Dijon-Senf

2 Thymianzweige

Meersalz

Chilipulver

Pfeffer weiß frisch gemahlen und Szechuanpfeffer gestoßen

Zubereitung

SCHRITT 1 Rot- und Portwein auf ca. die Hälfte einkochen lassen.

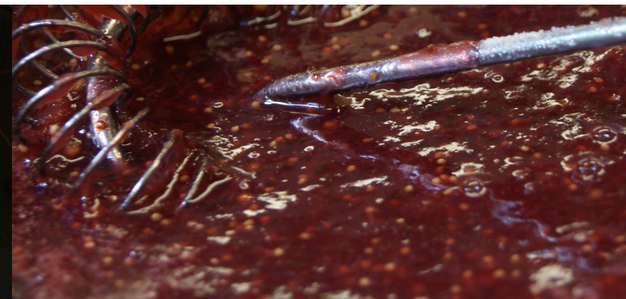
SCHRITT 2 Feigen halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen

SCHRITT 3 Eingeweichte Senfkörner mit Apfelsaft, Fruchtfleisch und Weinreduktion mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

SCHRITT 4 Mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

SCHRITT 5 Feigensenf mit Salz, Chili und Pfeffer pikant abschmecken.

SCHRITT 6 Heiß in Einmachgläser abfüllen und abkühlen lassen.



Feldsalat mit Senf-Dill-Dressing

Zutaten

4 PERSONEN

200 g Feldsalat, gründlich gewaschen

2 EL Süßer Senf

2 EL Dill, fein geschnitten

200 ml Gemüsebrühe

20 ml weißer Balsamicoessig

50 ml Pflanzenöl

Salz & Pfeffer

Zubereitung

SCHRITT 1 Für das Dressing den Senf mit Dill, Brühe, Essig und Salz und Pfeffer verrühren.

SCHRITT 2 Langsam das Öl einrühren.

SCHRITT 3 Abschmecken und den Feldsalat marinieren.

Zirbelstube
RESTAURANT-HOTEL
NÜRNBERG

> „Dass wir ein Familienunternehmen sind, das macht uns aus."

Sebastian Kunkel

im Interview

Sebastian Kunkel ist Geschäftsführer und Chefkoch des Restaurant-Hotels Zirbelstube: Ein uriger Familienbetrieb in zweiter Generation mit kreativer gehobener Küche mit frischen Zutaten. Während er uns seine Lebkuchen-Kreation zeigte, beantwortete er uns diverse Fragen:

Frage: Erzähl uns doch ein bisschen was zu deinem Werdegang als Koch.

Antwort: Ich habe die Ausbildung hier in Nürnberg gemacht. Meine Familie hatte damals im Würzburger Raum eine Gaststätte. Nach der Ausbildung bin ich für ein Jahr in den Schwarzwald gegangen - das war französisch angehauchte Küche. Dann ging es in den „Tigerpalast", das ist ein Varieté-Theater mit Akrobatik und Zauberkunst in Frankfurt. Weitere Stationen waren dann später Australien, das Allgäu (wo ich auf der Hotelfachschule meine Frau kennenlernte), die Schweiz und Neuseeland. Im Dezember 2009 kamen wir wieder heim und seitdem sind wir hier.

Frage: Wie beeinflussen eure Reisen deine Speisekarte?

Antwort: Es beeinflusst natürlich schon die Kochweise. Man versucht dann die regionalen Produkte auch mal in ein anderes Licht zu stellen. Etwa die Fränkische Frühlingsrolle. Die machen wir mit Bratwurstgehäck und Sauerkraut und rollen das Ganze dann.

Frage: Ihr seid ein klassisches Familienunternehmen: Chef, Senior-Chef, Frau des Chefs – wie äußert sich das im Alltag?

Antwort: Ja, das steht auch für uns, dass wir eben ein Familienunternehmen sind. Mein Vater und ich haben jetzt miteinander den Übergang gemacht. Aber er unterstützt mich immer noch, je nach Bedarf und er hat natürlich seine Stärken. Etwa wenn wir ganze Tiere kaufen, wie kleine Geißlein, Lamm oder letztens hatten wir Viertel-Rind. Er kann halt noch wirklich gut auslösen.

Frage: Deine Beziehung zu Lebkuchen so ganz Privat?

Antwort: Da freue ich mich schon drauf. Ich esse schon gerne Lebkuchen, wenn sie so richtig schön saftig sind. Man probiert auch immer mal wieder andere aus. Es ist nicht so, dass ich jetzt einen bestimmten habe. Dazu bin ich auch noch zu wenig in Nürnberg um zu sagen „Das ist der Beste". Ich esse am liebsten immer noch die ohne Schokolade, dass man eben den Lebkuchen schmeckt. Ich meine das gehört eben zu Nürnberg dazu, genau so wie die Bratwurst.

Frage: Für alle, die dich und deine Küche einmal live erleben wollen, bietet ihr ja auch Kochkurse an.

Antwort: Ja, im Januar haben wir einen asiatischen Kurs, damit wir da eben mit einer etwas leichteren Küche anfangen. Dieses Jahr hatten wir dann das erste mal „Rinder Workout", das heißt Bauch, Beine, Po. Da das Rind mehr als nur einen Rücken oder ein Filet hat und der hat sich erfreulicherweise sehr großer Beliebtheit erfreut. Im Dezember machen wir einen Kurs zum Thema Weihnachtsmenü.

Wer den Kurs einfach mal selbst erleben will, besucht zirbelstube.com.

Nudeln mit Kraeuterpesto, glasierter Birne, Radiccio

und Lebkuchencrumble

VON

Diana Burkel

Restaurant Wuerzhaus - Nuernberg

Nudeln mit Kräuterpesto, Birne, Radiccio und Lebkuchencrumble

Nudeln mit Kraeuterpesto

Zutaten

4 PERSONEN

300 g Mehl (Dunst oder 150g Weizenmehl + 150 g Hartweizengrieß)

3 Eier

1 Bund Petersilie, Dill, Schnittlauch

20 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

SCHRITT 1

Mehl, Eier, Salz und einen TL Öl vermengen und gut kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Eine Stunde ruhen lassen, ausrollen und in Streifen schneiden. Wieder etwas ruhen lassen.

SCHRITT 2

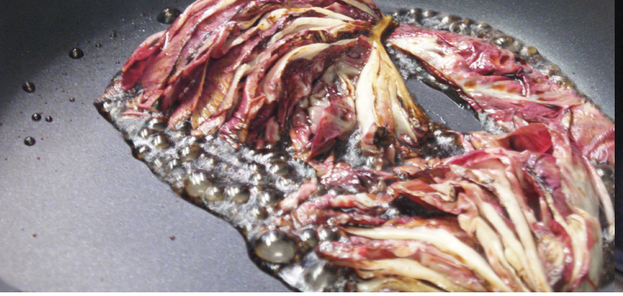
Nudeln in Salzwasser kochen, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist.

SCHRITT 3

Kräuter für das Pesto klein hacken und in ein Gefäß geben. Öl sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und vermengen.

SCHRITT 4

Nudeln in einen geeigneten Topf geben und auf dem Herd etwas erhitzen. Das Pesto hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Vom Herd nehmen und auf einem Teller anrichten.



Glasierte Birne, Radiccio und Lebkuchencrumble

Zutaten

4 PERSONEN

3 Stück Nuss-Elisen-Lebkuchen ohne Schokolade

50 g Butter

1 Stück Birne

1 Stück Radiccio

Balsamico Reduktion

Zubereitung

SCHRITT 1 Birnen mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten.

SCHRITT 2 Radiccio einkochen und dann in Balsamico Reduktion anbraten.

SCHRITT 3 Beides vom Herd nehmen und auf dem Teller anrichten.

SCHRITT 4 Lebkuchen klein schneiden und in feine Stücke zerhacken. Die Oblate dabei entfernen.

SCHRITT 5 Den zerhackten Lebkuchen mit etwas Butter in der Pfanne leicht karamellisieren lassen.

SCHRITT 6 Den Lebkuchencrumble über den Rest des Gerichts geben und alles zusammen mit einem Glas Wein genießen.

Diana Burkel im Interview

> “ Wenn du so ein tolles Team hinter dir hast, das ist viel wert. ”

Diana Burkel ist Küchenchefin im Nürnberger Gourmet-Restaurant Würzhaus. Der Slogan „Bei Freunden genießen“ ist hier nicht nur Werbespruch, sondern Programm: Burkel legt Wert auf Ungezwungenheit und Leidenschaft statt steife Etikette. Beim vorkochen Ihres Lebkuchen-Gerichts beantwortete Sie uns einige Fragen:

Frage: Erzähl uns doch kurz etwas über deinen Werdegang als Köchin.

Antwort: Meine Eltern betrieben nebenbei einen Gasthof – und wie das oft so ist, hat es mich überkommen und ich wollte selber Köchin werden. Gelernt habe ich den Beruf hier in Nürnberg, in der Alten Post und im Carlton Hotel. Anschließend ging ich ins Romantik-Hotel Rottner, arbeitete dann für einige Jahre im Essigbrätlein um Erfahrungen zu sammeln. Danach ging ich für einige Zeit nach Italien, bevor ich schließlich das Würzhaus eröffnete.

Frage: Seit einigen Jahren bist du inzwischen ja auch Fernsehköchin im bayerischen Rundfunk – wie lassen sich Restaurant-Alltag und TV-Job vereinen?

Antwort: Ja, bei „Wir in Bayern“ beim BR bin ich sowas wie die Botschafterin Frankens. Eine tolle Sache, die auch nach einigen Jahren noch viel Spaß macht und so ganz nebenbei auch eine tolle Werbung ist für unseren Mittagstisch. Der Spagat funktioniert aber nur, weil hinter mir ein wahnsinnig tolles Team steht, allen voran mein zweiter Küchenchef, Christian Egelseer. Wenn du da so einen flüssigen Übergang hast, wenn einer weg ist, das ist viel Wert.

Frage: Wie lange hat es für dich als Köchin gedauert, dir dein Lebkuchen-Rezept auszudenken?

Antwort: Das ging recht schnell – man hat ja so sein Repertoire, weiß was gut in die Jahreszeit passt und wie man das dann mit neuen Zutaten am besten kombiniert. Auch wenn es natürlich gerade als Franke schwierig ist mit Lebkuchen im Sommer. Aber so, wie wir das jetzt gemacht haben, passt das wunderbar.

Frage: Wieso hast du für das Rezept braune Lebkuchen ausgewählt?

Antwort: Bei einem deftigen Gericht wie hier wird’s mit glasierten Lebkuchen oder Schokolade zu süß. Wir möchten ja hauptsächlich die Gewürze mitnehmen.

Frage: Wie würdest du den Schwierigkeitsgrad des Gerichts einschätzen?

Antwort: Einfach. Natürlich sind es mehrere einzelne Komponenten, aber keine davon ist besonders aufwendig. Nur Nudelteig muss man machen können. Wer sich hier schwertut, kauft am beste gute, frische Nudeln aus der Kühltheke.

Frage: Wie ist das mit dir und den Lebkuchen so ganz privat – hast du eine Lieblingssorte?

Antwort: Natürlich mag ich Lebkuchen – gerade als Fränkin ist man ja damit aufgewachsen und freut sich zu Weihnachten drauf. Was mir auffällt: Als Eis würden Lebkuchen auch im Sommer total gut funktionieren, aber das findet man bei keiner Eisdiele, nicht einmal hier in Nürnberg. Da müsste mehr gehen.

Lammkoteletts mit Lebkuchen-Tomaten-Kruste

und wuerzigen Kartoffeln

VON

Friedel Hentrich

Keepers and Cooks - Nuernberg

Lammkoteletts mit Lebkuchen-Tomaten-Kruste
mit würzigen Kartoffeln

Wuerzige Kartoffeln

Zutaten
4 PERSONEN

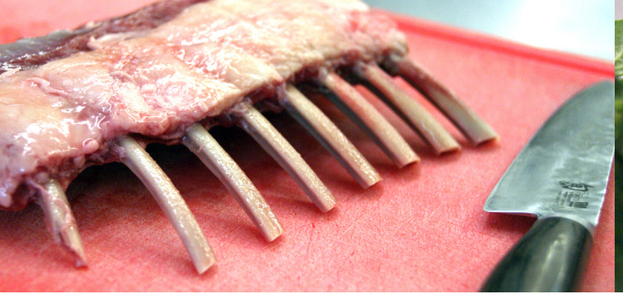
600 g Drillingskartoffeln
1/2 Bund Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Majoran & Estragon)
2 EL Olivenöl
ca. 1 TL gemahlener Cayennepfeffer
1 TL gemahlener geräucherter Paprika
ca. 1/2 TL grobes Meeressalz

Zubereitung

SCHRITT 1 Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln. Kräuter hacken. Kartoffeln und Kräuter mit Öl, Cayennepfeffer, Rauchpaprika und Salz in einer Schüssel mischen.

SCHRITT 2 Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten braten.

SCHRITT 3 Wenn das Fleisch fertig ist, die Teller mit den Kartoffeln anrichten.



Lammkoteletts mit Lebkuchen-Tomaten-Kruste

Zutaten

4 PERSONEN

LEBKUCHEN-TOMATEN-KRUSTE

50 g getrocknete Tomaten

1 Koblauchzehe

1 Ei (größe M)

60 g Elisen Lebkuchen „natur“

40 g gemahlene Mandeln

100 g weiche Butter

1 TL Honig

LAMMKOTELETTS

12 Lammkoteletts

feines Salz

gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

SCHRITT 1

Am Tag vorher: Lebkuchen würfeln und auf einem Blech trocknen lassen.

SCHRITT 2

Für die Kruste getrocknete Tomaten fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, Lebkuchen zu feinen Bröseln verarbeiten.

SCHRITT 3

Tomatenwürfel und Knoblauch mit Lebkuchenbröseln, Ei, Honig, gemahlenen Mandeln, weicher Butter, Salz & Pfeffer verkneten. Die Masse in eine Alufolie verteilen und zu einer Rolle (Bonbon) drehen. Die Rolle für etwa 45min. im Kühlschrank kalt stellen.

SCHRITT 4

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und fortfahren mit Schritt 5.

Zubereitung

SCHRITT 5 Lammkoteletts abbrausen, trocken tupfen, mit etwas Salz & Pfeffer würzen, danach mit etwas Öl bepinseln.

SCHRITT 6 Die Lamkoteletts auf den Grill oder Pfanne rundum anbraten und auf ein Blech geben.

SCHRITT 7 Kruste von der Folie befreien, in Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen und ca. 5 min im Ofen weiter braten lassen.

SCHRITT 8 Teller fertig anrichten, je 2-3 Koteletts darauf legen und schmecken lassen.

Tipp

Wer das Ganze auf dem Grill machen möchte, legt sich die Kartoffeln in eine grillfeste Form und bedeckt sie mit Alufolie. Die Koteletts von der einen Seite anbraten, wenden, direkt mit der Kruste belegen und ca. 5 min von der anderen Seite grillen (Kruste eventuell mit einen Flambierer abflämmen, ohne Deckel), Grilldeckel schliessen.
Wem Kartoffeln als Beilage zu wenig sind, der kann sich auch Grillgemüse dazu machen.

> “Was mich am meisten gestoert hat: Jeden Tag in derselben Kueche stehen.”

Friedel Hentrich

im Interview

Friedel Hentrich ist Geschäftsführer, Koch und Patissier beim Nürnberger Catering-Unternehmen Keepers and Cooks. Wenn er zusammen mit seinem starken Team und Mit-Geschäftsführer Alexander Hildebrandt nicht gerade kreative und innovative Caterings für Hochzeiten oder Unternehmen wie adidas auffährt, steht er im Cafe Wohlleben in Nürnberg. Beim Vorkochen beantwortete er uns einige Fragen:

Frage: Wie bist du ursprünglich zum Kochen gekommen?

Antwort: Ganz einfache Geschichte: Ich bin Gastronomie-Kind, ich kenne es gar nicht anders. Gelernt habe ich im Hotel Adlon Kempinski im Restaurant Lorenz von 2001-2004. Für das Adlon habe ich auch ein paar Meisterschaften gewonnen und dann ging es in das Kempinski in Amsterdam und danach war ich in Barcelona. Dann kam ich irgendwann nach Deutschland zurück, wegen der Heimat.

Frage: Du kommst ja ursprünglich aus Thüringen – wie bist du hier im schönen Franken gelandet?

Antwort: Das ist eine ganz witzige Geschichte. Ich habe Alex kennengelernt, der schon hier war und der Liebe wegen. Alex und ich kommen beide aus Jena, kannten uns aber damals gar nicht. Wir waren dann aber beim gleichen Veranstalter und ich half in meinem Urlaub eher aus Langeweile bei Alex auf der Messe aus. Der Witz war, dass wir das zu zweit so gut gerockt haben, dass der Kunde gesagt hat: „er hätte uns für die Zukunft gerne im Zweiergespann“, danach haben wir uns entschlossen etwas gemeinsam aufzubauen und somit ist Nürnberg ein halbes Jahr später mein neues zu Hause geworden.

Frage: Und dann blieb es beim Catering?

Antwort: In dem Moment hat es mich gereizt in der Cateringbranche einzusteigen. Mir hat früher die Freiheit gefehlt und was mich am meisten gestört hat: Jeden Tag in der gleichen Küche zu stehen. Catering ist immer wieder neu und du wirst immer wieder neu gefordert. Es passt nie zu 100%, du machst erst, dass es zu 100% passt. Das ist das, was ich brauche. Diese Monotonie ist nicht meins.

Frage: Wenn man sich eure Webseite anschaut, merkt man auch, dass ihr da viel auf Abwechslung setzt.

Antwort: Unser Slogan True Catering ist dann daraus entstanden, dass eine gewisse Ehrlichkeit entsteht. Wir geben dem Kunden aber auch eine gewisse Flexibilität. Wenn du ein 3-Gänge-Menü bestellst, dann bekommst du bei Keepers and Cooks eine bestimmte Auswahl an Gerichten. Drei Vorspeisen, zehn Hauptgerichte, usw. Du kannst schauen, was deine Vorlieben sind und dann sage ich, ob das passt oder eher nicht.

Frage: Franken lieben ja alle Lebkuchen - aber wie ist das bei dir?

Antwort: Ich bin so ein richtiger Weihnachtsfan. Da wo ich herkomme, gab es Lebkuchen nur im Winter. Ich esse Lebkuchen auch nur ohne Schokolade. Ich liebe sie vor allem wegen der Gewürtzmischung. Aus Lebkuchen kann man auch generell sehr viel machen: Ente, Sauerbraten, das ist alles lecker.

REZEPTE FÜR JEDEN ANLASS

Suesse Rezepte

SEITEN 38-39 **HIMBEER-LEBKUCHEN-TORTE**
Sahnetorten sind das gesamte Jahr über eine beliebte Backware

SEITEN 40-41 **KIRSCHMICHEL MIT LEBKUCHEN**
In Franken gerne als warme Hauptspeise serviert

SEITEN 42-43 **CRÈME BRÛLÉE À LA LEBKUCHEN**
Crème brûlée mit Lebkuchengewürz statt Zimt

SEITEN 44-45 **LEBKUCHEN-COCKTAIL**
Die Zubereitung ist denkbar einfach und dauert nur wenige Minuten

SEITEN 46-47 **NURNBERGER COOKIES**
Lebkuchen-Cookies sind schnell und mit wenig Aufwand gemacht

SEITEN 48-49 **MARMELADE EINMAL ANDERS - SUEß UND WUERZIG**
Marmelade ist ein weit verbreiteter und äußerst beliebter Brotaufstrich

SEITEN 50-51 **CREMIGE LEBKUCHEN-TORTE**
Eine Mascarpone-Torte ist ebenso cremig wie verführerisch

SEITEN 52-53 **LEBKUCHEN-MUFFINS**
Das Italienische Dessert mit fränkischem Touch

SEITEN 54-55 **FRÄNKISCHES TIRAMISU**
Tiramisu zählt zu den bekanntesten und auch beliebtesten Desserts aus Italien

SEITEN 56-57 **GEWUERZ-PRALINEN**
Pralinen sind immer eine echte Dessertspezialität

Als Höhepunkt einer Kaffeetafel oder als festliche Köstlichkeit auf der nächsten Familienfeier: Sahnetorten sind das gesamte Jahr über eine beliebte Backware. Gern werden die sahnigen Torten dabei fruchtig genossen – etwa in der Himbeer- oder Erdbeersaison mit den saisonalen Früchten. Beim Backen des Biskuitbodens sollten Sie es jedoch unbedingt einmal mit Lebkuchengewürz probieren! So erhaltetn Sie nämlich eine würzig-fruchtige Torte, die Sie im Sommer an Geburtstagen und zu anderen Feierlichkeiten oder schlichtweg zum geselligen Kaffeekränzchen servieren können. Mit einer Lebkuchen-Torte bringen Sie das süße und kräftig gewürzte Gebäck auch zur warmen Jahreszeit ganz groß ins Gespräch – und Ihre Backkünste selbstverständlich auch.

Himbeer-Lebkuchen-Torte

Schwierigkeitsgrad **mittel**

3 Eier

100 g Zucker für den Teig

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 gehäufter TL Backpulver

1 TL Lebkuchen-Gewürz

50 g gemahlene Mandeln

100 g Zucker für das Püree

500 g TK-Himbeeren

5 Blatt weiße Gelatine

300 g + 100 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Päckchen roter Tortenguss

Mandelplättchen

1 SIe beginnen damit, eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auszulegen. Trennen Sie dann die Eier und mischen Sie das Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser und einer Prise Salz. Schlagen Sie die Mischung steif und rieseln Sie dabei 100g Zucker hinein. Das Eigelb schlagen Sie einzeln unter.

2 Sieben Sie das Mehl, Backpulver, Gewürz und die Stärke in einen Behälter und mischt die Mandeln unter. Dies heben Sie nun unter und streichen die Masse in die Backform.

3 Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) backen Sie ca. 25 Minuten und lassen das Ergebnis anschließend auskühlen. Anschließend haben Sie einen würzigen Biskuitboden.

4 Tauen Sie die Beeren auf und lassen Sie die Gelatine kalt einweichen. 300g Beeren streichten Sie durch ein Sieb und verrühren diese mit 100g Zucker. Drücken Sie die Gelatine aus und lösen Sie sie bei schwacher Hitze auf. Rühren Sie 3 EL Püree ein und rühren Sie das dann unter das übrige Püree. Ca. zehn Minuten stellen Sie es kalt, bis es zu gelieren beginnt. Dann schlagen Sie 300g Sahne steif und heben sie unter die Masse.

5 Den Biskuit halbieren Sie waagerecht. Um den unteren Boden schließen Sie einen Tortenring, auf den Sie dann die Hälfte der Himbeersahne aufstreichen. Den zweiten Boden legen Sie oben auf und streichen den Rest der Himbeersahne auf. Die restlichen Beeren verteilen Sie darauf, bevor Sie den Tortenguss überziehen. Die Torte stellen Sie circa drei Stunden kalt.

6 Im letzten Schritt schlagen Sie 100g Sahne steif und rieseln dabei den Vanillin-Zucker ein. Abschließend streichten Sie die Torte rundum damit ein und verzieren sie mit Mandelplättchen - fertig ist die fruchtig-würzige Himbeer-Lebkuchen-Torte!

TIPP

Sie mögen es nicht ganz so süß? Dann probieren Sie es statt mit weißem doch einmal mit braunem Zucker. Brauner Zucker süßt nicht ganz so intensiv.

Kirschmichel wird vor allem in der Pfalz, in Baden-Württemberg, Südbayern und Südhessen sowie in Franken gerne als warme Hauptspeise serviert. Probierten Sie die traditionelle Süßspeise der deutschen Küche, die oft nach einer Suppe als Vorspeise serviert wird, anstelle von Weißbrot oder Brötchen aber doch mal mit Lebkuchen! Auch im Sommer dient Kirschmichel mit Lebkuchen so als süßliche und gleichsam würzige Mahlzeit.

Kirschmichel mit Lebkuchen

Dauer **30 min** Schwierigkeitsgrad **mittel**

150 g Margarine

50 g Zucker

1 El Zucker für den Eischnee

4-5 Eier (nach Größe)

150 g Lebkuchen

1 EL Mehl

1 Msp Backpulver

Milch nach Bedarf

1 kg entsteinte Kirschen

3 Eigelb

3 EL Zucker

2 EL Vanillezucker

1 El Stärkemehl

375ml Milch

1 Vanilleschote

1 Rühren Sie Margarine, Zucker und Eigelb schaumig. Weichen Sie den Lebkuchen in Milch ein, achten Sie dabei allerdings darauf, dass die Konsistenz nicht zu weich wird. Geben Sie dann Mehl und Backpulver hinzu. Rühren Sie die Schaummasse unter und mischen die entsteinten Kirschen ein. Den steifen Eischnee heben Sie vorsichtig unter.

2 In gefetteter Auflaufform backen Sie die Masse bei 180° (Umluft 60 – 70 Minuten) im Backofen.

3 Für die Vanillesauce rühren Sie Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Stärkemehl glatt. Die Milch (Menge nach Bedarf) rühren Sie unter, das Mark und die Schote geben Sie getrennt in die Milch.

4 Schlagen Sie die Sauce auf kleiner Flamme, bis sie zähflüssig wird. Sie darf dabei nicht kochen. Anschließend entfernen Sie die Schote wieder. Servieren Sie den Lebkuchen-Kirschmichel mit der Sauce und lassten Sie es sich schmecken!

TIPP

Sie mögen lieber Äpfel statt Kirschen? Der „Scheiterhaufen“ oder „Ofenschlupfer“ ist in Süddeutschland auch beliebt und wird ähnlich zubereitet – nur eben mit Äpfeln.

Crème brûlée mit Lebkuchengewürz statt Zimt: Das beliebte Dessert der französischen Küche bekommt so neben der Karamellkruste eine weitere Besonderheit, die geschmacklich beim Genießer hervorsticht. Dazu benötigen Sie zum Pochieren ein tiefes Backblech und im Idealfall einen Küchengasbrenner zum Karamellisieren des Zuckers – üblicherweise wird Crème brûlée nämlich kalt mit heißer Kruste serviert. Sollten kein Handgasbrenner vorhanden sein, erhitzen Sie das Dessert kurz unter dem heißen Backofengrill.

Creme brulee a la Lebkuchen

Schwierigkeitsgrad **mittel**

200 g Schlagsahne

200 ml Milch

50 g + 4 EL Zucker

Päckchen Vanillezucker

2 Eier + 1 Eigelb (Gr. M)

1 gestrichener TL LK¬gewürz

2 Orangen oder andere Früchte

ein Esslöffel Butter

1 Kochen Sie Sahne, Milch, Zucker und Vanillezucker auf. Nehmen Sie den Topf dann vom Herd und lassen Sie die Zutaten etwas abkühlen. Verquirlen Sie Eier, Eigelb und Lebkuchengewürz und rühren Sie die warme Sahne unter.

2 Stellen Sie vier ofenfeste Förmchen auf ein tiefes Backblech und füllen Sie die Eiersahne ein. Schieben Sie das Backblech in den heißen Ofen und füllen Sie so viel Wasser ein, bis die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen.

3 Die Creme müssen Sie 50-60 Minuten stocken lassen und dann nach kurzer Abkühlzeit mindestens 3 Stunden kaltstellen.

4 Schälen Sie die Orangen so, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Lösen Sie die Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten heraus und fangen Sie den Saft dabei auf. Den Orangensaft kochen Sie einmal kräftig auf, ziehen ihn dann vom Herd und rühren die Butter in Stückchen ein. Unter gelegentlichem Umrühren lassen Sie die Orangensoße abkühlen.

5 Die Crème brûlée bestreuen Sie gleichmäßig mit je 1 EL Zucker. Mit dem Küchen-Gasbrenner oder unter dem heißen Backofengrill karamellisieren Sie den Zucker kurz goldbraun. Abschließend richten Sie die Orangenfilets mit der Soße auf der Crème brûlée an.

Cocktails mit Lebkuchen-Geschmack? Falls Sie auf diese fantastische Idee bislang noch nicht gekommen sind, sollten Sie sich umgehend Lebkuchensirup und ein paar fruchtige Zutaten besorgen. Die Zubereitung ist dabei denkbar einfach und dauert nur wenige Minuten. Mit ein paar wenigen Handgriffen bekommen Sie so einen würzig-sahnigen, aber auch fruchtigen Cocktail. Selbstverständlich lässt sich der Lebkuchen-Cocktail auch mit alkoholfreien Zutaten.

Lebkuchen-Cocktail

Schwierigkeitsgrad **leicht**

12 cl Creme de Bananes

8 cl Lebkuchensirup

2 cl Grenadine

12 cl Sahne

16 cl Orangensaft

1 Die Zubereitung des Lebkuchen-Cocktails klappt am besten in einem speziellen Cocktailmixer. Sie können ihn aber auch in einem normalen Mixer zubereiten.

2 Füllen Sie alle Zutaten in den (Cocktail-) Mixer und mixen Sie diese für 1-2 Minuten gut durch. Sie können auch einen Shaker oder ein ähnliches Behältnis zum Schütteln verwenden.

3 Geben Sie den Cocktail-Mix nun durch ein Sieb in ein für Cocktails geeignetes Glas und verzieren Sie es mit einem fruchtigen Orangenspalt am Glasrand.

TIPP

Auch sehr lecker: Bereiten Sie sich doch einen Milchshake zu, gern auch alkoholfrei. Dazu brauchen Sie lediglich Milch, Sahne, Vanilleeis und ein bisschen Lebkuchensirup.

Cookies sind das ganze Jahr über ein Renner, für Zwischendurch oder als Nachspeise. Nicht zu verwechseln sind die süßen Kekse nach amerikanischer Art natürlich mit weihnachtlichen Plätzchen. Wer sich an den klassischen Schokoladen-Cookies satt gegessen hat und nicht auf die Kipferl-Saison warten möchte, sorgt mit würzigem Lebkuchenaroma für Abwechslung am süßen Gaumen – und das auch im Sommer. Lebkuchen-Cookies sind schnell und mit wenig Aufwand gemacht und vermutlich genauso schnell wieder verschwunden.

Nuernberger Cookies

Schwierigkeitsgrad **leicht**

240 g Zartbitterschokolade

1 Vanilleschote(n)

160 g Butter

120 g braunen Rohrzucker

1 Ei

½ Pck. Backpulver

2 TL Lebkuchengewürz

120 g Zucker

80 g gehackte Haselnüsse

200 g Mehl

1 EL Wasser

1 Hacken Sie die Schokolade fein und halbieren Sie die Vanilleschote der Länge nach. Das Mark kratzen Sie dabei aus den Schoten heraus. Die Butter und den braunen Rohrzucker schlagen Sie ca. 2 Minuten auf.

2 Die gehackte Schokolade mischen Sie mit Vanillemark, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zucker, Haselnüssen, Mehl und 1EL Wasser. Dann rühren sie die Masse unter die mit der Butter und dem Rohrzucker.

3 Legen Sie Backpapier auf einem Backblech aus. Mit einem Teelöffel setzen Sie kleine Teighäufchen auf das Backbleck und lassen dabei genügend Abstand dazwischen, damit sich die Cookies im Ofen ausbreiten können.

4 Im vorgeheizten Backofen backen Sie die Cookies nun auf mittlerer Schiene bei 175°C (Gas: Stufe 2) für ca. 10 Minuten. Nach dem Abkühlen sind die Lebkuchen-Cookies verzehrfertig.

TIPP

Nicht zu viel Mehl! Wenn Sie Keksteig zubereiten, formen Sie diese nicht in Mehlmassen auf der Arbeitsplatte. Der Teig wird so nämlich schnell staubig und trocken.

Marmelade ist ein weit verbreiteter und äußerst beliebter Brotaufstrich, der an nahezu keinem Frühstückstisch fehlen darf. Die aus mit Zucker eingekochten Früchten hergestellte Marmelade eignet sich auch ideal als süße Füllung für verschiedene Süßigkeiten und Backwaren. Die Verbindung aus Lebkuchen und Marmelade liegt also nahe – warum also nicht beides direkt kombinieren? Marmelade lässt sich mit wenigen Zutaten und wenig Aufwand spielend einfach auch am eigenen Herd zubereiten.

Marmelade einmal anders

Schwierigkeitsgrad **leicht**

500 g Erdbeeren

500 g frisch gepressten Orangensaft

500 g Sauerkirschen

100 g Lebkuchen (Nuss oder glasiert)

Nelken

Zimt

1 Vanilleschote

2:1 Gelierzucker 750 Gramm

1 Waschen, putzen und pürieren Sie die Erdbeeren. Lassen Sie die Sauerkirschen abtropfen schneiden Sie diese anschließend klein. Auch den Lebkuchen schneiden Sie in kleine Stückchen.

2 Kratzen Sie das Mark aus der Vanilleschote und geben Sie es zu den pürierten Erdbeeren hinzu. Die Kirschen und den frisch gepressten O-Saft vermischen Sie mit dem Gelierzucker.

3 Das alles geben Sie in einen möglichst großen Topf und bringen es langsam zum Kochen.

4 Wenn die Marmelade zu kochen beginnt, geben Sie die ausgekratzten Vanilleschoten, die Nelken und die Zimtstange hinzu und lassen das ganze circa 4-8 Minuten kochen.

5 Entfernen Sie Zimt, Vanilleschoten und Nelken wieder und geben Sie stattdessen den kleingehackten Lebkuchen dazu. Nun müssen Sie die so entstandene Marmelade nur noch in saubere Gläser füllen, den Deckel gut verschließen und auf dem Kopf erkalten lassen.

Als Höhepunkt einer Kaffeetafel oder als festliche Köstlichkeit auf der nächsten Familienfeier: Sahnetorten sind das gesamte Jahr über eine beliebte Backware. Gern werden die sahnigen Torten dabei fruchtig genossen – etwa in der Himbeer- oder Erdbeersaison mit den saisonalen Früchten. Beim Backen des Biskuitbodens sollten Sie es jedoch unbedingt einmal mit Lebkuchengewürz probieren! So erhalten Sie nämlich eine würzig-fruchtige Torte, die Sie im Sommer an Geburtstagen und zu anderen Feierlichkeiten oder schlichtweg zum geselligen Kaffeekränzchen servieren können. Mit einer Lebkuchen-Torte bringen Sie das süße und kräftig gewürzte Gebäck auch zur warmen Jahreszeit ganz groß ins Gespräch – und Ihre Backkünste selbstverständlich auch.

Cremige Lebkuchen-Torte

Schwierigkeitsgrad **mittel**

3 Eier

150 g Zucker

1 Beutel Orange-Back

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 TL Backpulver

5 Blatt weiße Gelatine

200 g Marzipan-Rohmasse

50 g Puderzucker

200 g schokolierte Oblaten-Lebkuchen

650 g Schlagsahne

250 g Mascarpone

300 g Vollmilch-Joghurt

2 TL Zimt

5-6 EL Orangensaft

75 g Himbeergelee

1 Pck. Vanillin-Zucker

rote Belegkirschen, Früchte

1 Beginnen Sie damit, einen Springformboden (ca. 26 cm ø) mit Backpapier auszulegen. Trennen Sie dann die Eier und schlagen Sie das Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser zusammen steif. Lassen sie dabei 100g Zucker einrieseln und schlagen Sie anschließend Eigelb und Orange-Back darunter. Nun sieben Sie Mehl, Stärke und Backpulver und heben alles unter. Die Biskuitmasse füllen Sie in die Form und backen sie im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) circa 30-35 Minuten. Lassen Sie den fertigen Biskuitboden auskühlen.

2 Weichen Sie die Gelatine kalt ein. Verkneten Sie Marzipan und 50g Puderzucker und halbieren Sie die Masse. Die rollen Sie dann auf Puderzucker zu zwei Platten von je 26 cm Durchmesser aus. Würfeln Sie den Lebkuchen in feine Stücke und entfernen Sie grob die Oblaten. Schlagen Sie 200 g Sahne steif und stellen Sie die für einen kurzen Moment beiseite. Nun verrühren Sie Mascarpone, Joghurt, 40g Zucker und 1 TL Zimt. Drücken Sie die Gelatine aus, um sie aufzulösen und mit etwas Creme zu verrühren. Rühren Sie die Masse dann unter die übrige Creme und heben Sie Sahne und Lebkuchenbrösel unter.

3 Halbieren Sie den Biskuitboden und beträufeln Sie ihn mit Orangensaft. Den Springformrand schließen Sie um den unteren Boden. Die Hälfte der Creme streichen Sie auf den Boden und legen dann die erste Marzipanplatte auf. Die bestreichen Sie mit erwärmtem Himbeergelee. Darauf kommt die zweite Marzipanplatte und darüber die übrige Creme. Mit dem zweiten Boden bedecken Sie das ganze und stellen die Torte ca. drei Stunden kalt.

4 Schlagen Sie im letzten Schritt 450 g Sahne mit 1 EL Zucker und Vanillin-Zucker steif. Mit 2/3 der Sahne streichen Sie die Torte rundum ein. Nun fehlt nur noch die Verzierung: Nach Belieben verzieren Sie die Torte mit Tuffs aus der restlichen Sahne, 1 TL Zimt, Belegkirschen und Früchten.

TIPP

Den Biskuitboden trennen: Versuchen Sie es mal mit einem dünnen Zwirnsfaden oder neutraler Zahnseide. Ringsum eine Kerbe einschneiden, Faden anlegen und achtsam zuziehen!

Lebkuchen selbst sind bereits kleine Köstlichkeiten, die sich perfekt zum Nachtisch eignen. Warum die schmackhaften Gewürzkuchen aber nicht mit anderen Desserts kombinieren? Süße Backwaren wie amerikanische Muffins bieten sich an, um beide Gebäckwelten miteinander zu vereinen und den kleinen Kuchen so eine würzige Note zu verleihen. Wie so oft, sind der Kreativität dabei natürlich keine Grenzen gesetzt: Lebkuchen-Muffins lassen sich zusätzlich mit allerlei Glasuren, Früchten oder Toppings verzieren.

Lebkuchen-Muffins

Schwierigkeitsgrad **leicht**

250 g Mehl

2 TL Backpulver

2 TL Lebkuchengewürz

2 EL Kakaopulver

150 g Honig

75 g brauner Zucker

75 g Butter

4 EL Milch

2 Eier

1 EL Puderzucker

12 Muffinförmchen

1 Das Mehl mischen Sie mit dem Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao. Anschließend erwärmen Sie unter gleichmäßigem Rühren den Honig mit Zucker, Butter und Milch.

2 Den Teig füllen Sie in die Muffinförmchen. Im Ofen werden die Förmchen nun 20-25 Minuten gebacken.

3 Die leicht abgekühlten Muffins lösen Sie aus den Förmchen und bestäuben Sie mit Puderzucker. Schon sind die Lebkuchen-Muffins fertig.

TIPP 1

Am besten gelingen die Muffins mit Silikonförmchen und einem Muffinblech. So wird die Form perfekt!

TIPP 2

Keine Muffinförmchen zur Hand? Füllen Sie den Muffinteig doch einfach in ofenfeste Tassen und backen Sie sie darin!

Tiramisu zählt zu den bekanntesten und auch beliebtesten Desserts aus Italien. Ursprünglich aus Venetien, ist die appetitliche Süßigkeit auch weit über ihre Herkunftsgrenzen hinaus bekannt. Die üblicherweise abwechselnden Schichten aus Mascarpone-Creme und Löffelbiskuits lassen sich auch ganz einfach mit Lebkuchen herzaubern. Die in Glühwein oder Kinderpunsch getränkten Lebkuchen passen geschmacklich perfekt zu dem italienischen Frischkäse. Mit nur wenigen Zutaten erhalten Sie fix hausgemachtes Lebkuchen-Tiramisu, das Sie zum Nachtisch servieren.

Fraenkisches Tiramisu

Schwierigkeitsgrad **leicht**

2 Packungen à 150 g „Lebkuchen Duo“
(feine eckige Schokolade-Lebkuchen)
0,25 L Glühwein oder Kinderpunsch
3 (ganz frische) Eigelb
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
500 g Mascarpone
1 EL Kakaopulver zum Bestäuben

1 Von den Lebkuchen entfernen Sie zunächst grob die Oblaten. Dann schneiden Sie die Lebkuchen in Streifen und tränken sie in dem erkalteten Glühwein.

2 Für die Creme mischen Sie Eigelb, Zucker und Vanillinzucker unter den Mascarpone und rühren die Masse glatt. Abwechselnd schichten Sie getränkte Lebkuchen und Creme in eine Form. Die letzte Schicht sollte dabei allerdings eine Cremeschicht sein.

3 Im Kühlschrank lassen Sie das Tiramisu mehrere Stunden erkalten. Vor dem Servieren bestreuen Sie es mit Kakaopulver.

TIPP

Unter zwei Drittel der Mascarpone-Creme können Sie bei Bedarf Sauerkirschen oder Pflaumen aus dem Glas mischen (gut abtropfen lassen!). Das Obst verwenden Sie für das „Innenleben“ in den mittigen Schichten, zum Abschluss streichen Sie die Creme ohne Obst auf, verzieren dann mit Kakaopulver und dekorieren mit Früchten.

Pralinen kommen in allen Formen und Farben und sind eine echte Dessertspezialität. Die mundgerechte Süßigkeit gilt dabei als Krönung der Chocolatierskunst und auch heute noch versuchen kleinere Chocolatiers und Hersteller den Pralinen durch hochwertige Zutaten und teils aufwändiger Handarbeit einen besonderen Wert zu geben. Dennoch lassen sich leckere Pralinen mit wenig Aufwand auch Zuhause herstellen – selbstverständlich auch in Form von würzig-schokoladigen Lebkuchen-Pralinen.

Gewuerz-Pralinen

Schwierigkeitsgrad **leicht**

100 g Schlagsahne

150 g Vollmilchschokolade

50 g Zartbitterschokolade

50 g Mandeln oder Haselnüsse

1 ½ Teelöffel Lebkuchengewürz

200 g Vollmilchkuvertüre

1 Esslöffel Kokosfett

1 Bringen Sie die Sahne in einem Topf zum Kochen und füllen Sie diese anschließend in eine Schüssel um. Die klein gehackte Schokolade rühren Sie unter und schmelzen sie in der Sahne. Die Mandeln/Haselnüsse mischen Sie mit dem Lebkuchengewürz und rühren die Masse dann ebenfalls unter.

2 Stellen Sie die Masse kalt und lassen Sie diese fest werden. Anschließend formen Sie kleine Kugeln, setzen sie auf Backpapier setzen und stellen sie ebenfalls kalt.

3 Schmelzen Sie die Kuvertüre Ihrer Wahl zusammen mit dem Kokosfett in einer Schüssel. Am besten im Wasserbad bei geringer Hitze. Die Kugeln tauchen Sie nacheinander mit Hilfe einer Gabel ein und lassen sie dann auf Backpapier trocknen.

4 Zum Schluss verzieren Sie die Lebkuchen-Pralinen nach Belieben mit Kuvertüre oder Kakaopulver.

TIPP

Graue Kuvertüre? Vermeiden Sie einen unschönen Schleier auf der Schokolade, indem Sie die Schokolade nicht zu heiß schmelzen und auf gar keinen Fall kochen!

IMPRESSUM

Lebkuchen-Schmidt GmbH & Co. KG

Nürnberger Lebkuchen, Gebäck und andere feine Spezialitäten.

Zollhausstraße 30

90469 Nürnberg

Fon: + 49 (0) 911 - 89 66 0
Fax: + 49 (0) 911 - 89 66 222

http://www.lebkuchen-schmidt.com
info@lebkuchen-schmidt.com

created by www.lottaleben.de

LEBKUCHEN-SCHMIDT GMBH & CO. KG