

LEBKUCHEN **SCHMIDT**

**DAS
LEBKUCHEN
KOCHBUCH**



D A S O R I G I N A L



Der Lebkuchen

KÜCHENZAUBER

Lebkuchen, Pfefferkuchen, Honigkuchen: Ganz gleich, wie man sie nennt, die vor allem zur Weihnachtszeit beliebte Leckerei gibt es seit Jahrhunderten überall in Europa und inzwischen natürlich auf der ganzen Welt. Anders als viele andere Bezeichnungen bei Lebensmitteln ist das Prädikat „Nürnberger Lebkuchen“ eine echte Ortsangabe. Denn nur Lebkuchen, die wirklich hier bei uns in Nürnberg gebacken wurden, dürfen sich auch Nürnberger Lebkuchen nennen. Genauso verhält es sich mit Aachener Printen, die eben auch nur original aus der nordrhein-westfälischen Stadt kommen, die dem Gebäck ihren Namen verleiht. Wir von Lebkuchen-Schmidt kombinieren bei der Kreation unserer Lebkuchen gerne Tradition mit neuen und teils originellen Rezepten und Zutaten. Sei es der überaus nussige und gleichsam köstliche Cashew-Schoko-Traum oder unsere veganen Elisen, die sich heuer ganz neu im Sortiment befinden. Weil der Kreativität bekanntlich keine Grenzen gesetzt sind, haben wir unsere befreundeten Köche aus der fränkischen Region, Food-Fans namhafter Blogpor-

tale, aber auch euch gefragt: Eine ganze Schar kreativer, innovativer und vor allem leckerer Rezepte haben wir erhalten. Die teilen wir nun mit euch. Kocht, backt und schlemmt! Ob Ravioli mit Lebkuchenfüllung, Roastbeef mit Lebkuchenkruste oder ein cremiger Cheesecake mit würzigem Twist - Lebkuchen-Schmidt wünscht guten Appetit!



SÜSS

Cheesecake, Tiramisu oder Tartelettes: Welch süße Köstlichkeiten mit feinen Lebkuchen alle eine schmackhafte Aufwertung erfahren!

HERZHAFT

Es geht auch herzhaft: Ob Nudelspezialitäten oder saftiger Braten, mit der süßen Würze leckerer Lebkuchen verfeinern Sie diverse Gerichte.

SCHNELL

Kirschenmännle oder Rotweinkuchen sind schnell gemacht. Wem auch das zu lange dauert: Lebkuchen einfach so essen und genießen!

Inhaltsverzeichnis

08-16

KEEPERS AND COOKS - TARTELETTE MIT SCHOKOLADE
Tartelettes mit cremigem Lebkuchen-Mousse direkt vom Pâtissier - ein würziger Schokotraum!

18-25

ZIRBELSTUBE - LEBKUCHENRAVIOLI
Italienische Nudelspezialität mal anders: Lebkuchen sind die ideale Füllung, versprochen!

28-36

PRISON ST. MICHEL - RINDERBRATEN
Was gehört zum Braten? Eine anständige Bratensauce natürlich! Warum nicht mit Lebkuchennote?

40-50

REZEPTE VON FOOD-BLOGGERN
Roastbeef mit Lebkuchenkruste, Lebkuchen-Pana Cotta und mehr: Food-Blogger stellen ihre Kreationen vor.

54-58

REZEPTE VON LEIDENSCHAFTLICHEN HOBBYKÖCHEN
Wir haben unsere Fans nach ihren Lebkuchenkreationen gefragt und sie haben uns nicht enttäuscht!

Rezepte von Köchen

Friedel Hentrich, Keepers and Cooks



Friedel Hentrich ist Koch und Pâtissier beim Nürnberger Catering-Unternehmen Keepers and Cooks. Zusammen mit seinem starken Team und Partner Alexander Hildebrandt genießt der Geschäftsführer die Herausforderung, immer in einer anderen Küche zu stehen und sich auch mit innovativen Rezepten stetig weiterzuentwickeln.

Sebastian Kunkel, Zirbelstube



Sebastian Kunkel ist Geschäftsführer und Chefkoch des Restaurant-Hotels Zirbelstube: Ein uriger Familienbetrieb in zweiter Generation mit kreativer gehobener Küche und stets frischen Zutaten. Regionale Klassiker stellt er gern in neues Licht - wie schon sein Vater, der nicht selten ebenfalls in der Zirbelküche anzutreffen ist und weiterhin mit anpackt.

Kevin Bauer, Prison St. Michel



Am Grünen Markt in Fürth, einem beschaulichen Platz und familiären Verein unterschiedlichster Gastronomen, steht Kevin Bauer in der Küche von Prison St. Michele. Seit mehr als 30 Jahren werden in der urigen Creperie bereits französische Spezialitäten serviert. Neben Bewirtung alteingesessener Stammgäste probiert Kevin auch gern Neues aus.

WIR

lieben

Lebkuchen



FRIEDEL HENTRICH

KEEPERS AND COOKS

Lebkuchen Schmidt: Du hast dir eine köstliche Tarte(lette) ausgedacht. Das ist aber kein Zufall, richtig? Wie bist du auf die Idee für das Rezept gekommen?

Friedel Hentrich: Kochen ist meine Leidenschaft, die Patisserie meine Passion. Wenn es bei uns ums Kochen geht, bin ich der, der sich entweder komplett um die Hauptgänge oder um das Dessert kümmert. Das Dessert ist für mich die Königsdisziplin, der krönende Abschluss. Ich liebe es, mit Süßem zu arbeiten und esse auch einfach selbst zu gern Süßes (lacht).

Lebkuchen Schmidt: Experimentierst du viel mit neuen Rezepten?

Friedel Hentrich: Dadurch, dass wir im Catering viel unterwegs sind und immer einen neuen Zeitgeist treffen müssen, jetteten wir auch immer mal in die Großstädte - Berlin, London, auch New York - und schauen, wo die Trends hingehen. Worauf habe ich Lust? Was kann ich einbauen? Was kann ich selber für mich entwickeln? Dieser Wissensdrang nach neuen Konzepten war schon immer da und ist auch ein Erfolgsrezept, warum das so gut funktioniert. Weil wir uns auch stetig neu entwickeln.

Lebkuchen Schmidt: Wie anstrengend ist das Catering-Business so ganz allgemein? Und vor allem natürlich jetzt in der Weihnachtszeit?

Friedel Hentrich: Catering-Business ist planbar, das A und O ist die Logistik - dann hat man in der Regel wenig Stress, wenn man gut vorbereitet ist. Klar, wenn man zweitausend Leute versorgt, ist man angespannt und es ist anstrengend, wenn man es aber geschafft hat, ist es ein Erfolgsgefühl und dann können beim nächsten Mal auch dreitausend Leute kommen. Ich habe ein sehr gutes Team, mit dem ich das alles erarbeite. Es ist ein mega-gutes Gefühl, wenn wir das dann geschafft haben. Weihnachten ist immer stressig, klar. Die Leute haben Erwartungen und möchten nochmal das Beste für sich im Jahr herausholen und für uns ist das Wichtigste, genau diese Erwartung nochmal zu übertreffen.

Lebkuchen Schmidt: Bestimmt kommen Kunden auch mit so manchen Extrawünschen auf euch zu. Hattest du schon mal besonders schwierige oder abstruse Kundenwünsche, die du erfüllen musstest? Wie anstrengend wird es?

Friedel Hentrich: Ja, wir haben von ganz normalen bis zu High-Class-Wünschen alles dabei. Die anstrengenden Fälle sind aber die, die uns den meisten Spaß bereiten. Du musst dir eine tägliche Herausforderung schaffen, ansonsten kommt halt irgendwann der Trott. Klar, gibt es auch manchmal anstrengende Kunden, mit denen der Umgang schwer ist. Unsere Philosophie ist aber das Persönliche und das zeigen wir ihnen. Dann sagen





wir ihnen „Hey, wir sind hier, um dir einen schönen Tag zu bereiten. Behandle mich mit Respekt und du bekommst von mir die schönste Feier.“ Wir sind ja dann vor Ort nicht einfach nur der Dienstleister. In dem Moment sind wir nicht Keeper's & Cooks, sondern präsentieren den Veranstalter. Da ist es dann wichtig, auf einer Wellenlänge besser gesagt auf Augenhöhe zu sein. Du kommst, du hast Wünsche, ich höre es mir an und versuche mich, in deine Welt zu begeben und das Maximum herauszuholen. Im Idealfall versuchen wir es genauso wie gewünscht umzusetzen oder sogar noch weiterzuspinnen. Das ist das Schöne an dieser Persönlichkeit und die Herausforderung - zu versuchen, das umzusetzen, was du dir in deinem Kopf vorstellst.

Lebkuchen Schmidt: Du als Weihnachtsfan hast dir bestimmt schon Gedanken über das Weihnachtsessen am heimischen Esstisch gemacht, stimmt's? Oder gibt es feste Traditionen?

Friedel Hentrich: Was das Catering betrifft, da stehen die Pläne von unserer Seite aus natürlich schon. Wir fangen ja schon im Sommer an, die kompletten Weihnachtsfeiern zu planen - auch wenn es verrückt klingt. Privat planen wir das immer recht spontan. Da ist halt auch immer die Frage mit der verstreuten Familie, wo man feiert. Da klärt man dann auch das Essen kurz vorher.

Lebkuchen Schmidt: Als professioneller Koch weißt du, was gut ist - aber ein Guilty Pleasure hat jeder.

Was ist deins? Hin und wieder eine simple Tiefkühlpizza? Oder Tiramisu aus dem Supermarkt? Was ist dein dunkles Geheimnis?

Friedel Hentrich: Das Problem ist, ich ernähre mich sehr gesund. Früher gab's das. Die Joey's Pizza - die Dutchman mit Sauce Hollandaise oder die mit Bacon und BBQ-Sauce, aber dank meiner Frau... (lacht) habe ich meine Ernährung ziemlich schnell umgestellt. Wir Köche sind ja so ganz tolle Menschen, wir können das beste Essen kochen und manchmal tun wir uns das schlimmste an, weil wir zu faul sind, uns dann selbst noch etwas zu machen. Und dann kommst du auf so was. Ah, und eines gibt's noch - die Daim-Torte von Ikea, aber die bekomme ich zu selten (lacht).

TARTELETTE MIT SCHOKOLADE, PASSIONSFRUCHT & LEBKUCHENMOUSSE

Dauer **4 std**Schwierigkeitsgrad **mittel**Portionen **10 Stück**

TARTELETTEBÖDEN

125 g	<i>Butter</i>
175 g	<i>Mehl</i>
80 g	<i>Zucker</i>
25-30 g	<i>Kakao</i>
1	<i>Vollei</i>

Für den Boden erwärmt ihr 125 g Butter leicht, so dass sie gut weich ist. Mit einer Küchenmaschine knetet ihr 175g Mehl, 80g Zucker, 25-30g Kakao, ein Ei und die weiche Butter. Alternativ geht das ohne Küchenmaschine auch per Hand. Nehmt dann 10 Tarteletteformen oder kleine Dessertringe mit jeweils 10cm Durchmesser und legt diese auf einem Blech mit Backpapier aus. Den gekneteten Teig drückt ihr in die Formen, zieht dann einen leichten Rand und stecht mit einer Gabel leicht ein. Im vorgeheizten Ofen backt ihr ca. 8-12 Minuten (wenn der Boden am Rand leicht braun wird, ist der Teig fertig). Die Böden holt ihr dann aus dem Ofen, streicht sie mit einem Teelöffelrücken oder den Daumen glatt (dabei den Rand leicht hochziehen). Lasst die Böden nun noch für 1-2 Minuten auskühlen.



PASSIONSFRUCHTCREME

120 g	<i>Passionsfruchtpüree</i>
75 g	<i>Butter</i>
65 g	<i>Zucker</i>
120 g	<i>Vollei</i>
60 g	<i>Eigelb</i>
1 Blatt	<i>Gelatine</i>

Für die Passionsfruchtcreme weicht ihr zunächst die Blattgelatine ein. Passionsfruchtpüree, Butter, Zucker, Eier und das Eigelb kocht ihr kurz zusammen unter ständigem Rühren auf. Fügt dann die Gelatine hinzu und rührt sie unter. Danach lasst ihr die Creme auf ca. 35°C abkühlen. Füllt die Creme in Flexipan-Matten (Silikonform SF030 Florentiner, klein) und friert sie ein.

Tipp: Es würden auch die Formen für Eier aus dem Kühlschrank gehen (Eierhalter). Füllt diese halbvoll und klopft sie aus, wenn alles gefroren ist.





SCHOKOLADEN- GANACHE

120 g	<i>Sahne</i>
32 g	<i>Butter</i>
20 g	<i>Glukose</i>
100 g	<i>Lebkuchenpüree</i>
130 g	<i>Schokolade 65%</i>

Weicht vier Lebkuchen mit etwas Wasser leicht ein und püriert sie mit dem Stabmixer. Die Schokolade hackt ihr in feine Stücke. Sahne, Butter, Glukose und Lebkuchenpüree erwärmt ihr in einen Topf auf ca. 70°C und gebt die Schokolade dazu. Verrührt alles mit einen Schneebesen oder mit einen Stabmixer, Die Schokoladenmasse lasst ihr so abkühlen, dass sie noch leicht flüssig ist. Gebt die Passionsfrucht in die Mitte der Tarteletteböden und füllt die Schokoladenmasse darüber. Streicht, wenn ihr möchtet, die Masse noch etwas glatt und stellt sie danach kühl, damit die Masse anzieht.



LEBKUCHEN- SCHOKOLADENMOUSSE

25 g	<i>Zucker</i>
80 g	<i>Vollei</i>
125 g	<i>Schokolade 65%</i>
50 g	<i>Lebkuchenpüree</i>
5 g	<i>Blattgelatine</i>
350 g	<i>geschlagene Sahne</i>
	<i>Braunes Kakaobutterspray</i>

Weicht auch hierfür vier Lebkuchen leicht mit etwas Wasser ein und püriert sie dann mit dem Stabmixer. Hackt die Schokolade in feine Stücke und schmelzt sie über dem Wasserbad. Zucker und Eier schlagt ihr auf, bis es schaumig und cremig wird. Rührt die eingeweichte Gelatine in 2 EL heißes Wasser ein, bis sie aufgelöst ist. Dann gebt ihr sie mit der flüssigen Schokolade und dem Lebkuchenpüree in die Zucker-Eimasse. Zum Schluss müsst ihr nur noch die geschlagene Sahne unterheben und gut verrühren und das alles in Flexipanformen (Silikonform SF002 Halbkugeln 70 Durchmesser) streichen und frosten.

Die gefrorenen Lebkuchen-Schokoladenmousse stürzt ihr aus der Form und besprüht sie mit brauner Kakaobutter. Die Halbkugeln setzt ihr nun mittig auf die Tartelettes und lasst sie etwa 15 Minuten auftauen. Bei Bedarf verziert ihr den Rand mit Schokolade, Beeren, oder anderen Leckereien. Danach servieren und schmecken lassen!

Dekotipp

Schokoladenstroh

1.

Wir legen eine ungeöffnete Tafel Schokolade mit einem Stück Backpapier darunter in die Mitte des Backrohrs und bringen sie bei 40 °C zum Schmelzen.



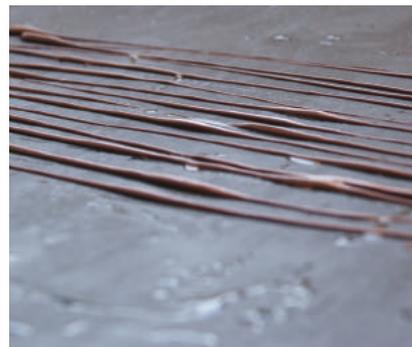
2.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, schneiden wir ein Eck ab. Vorsicht! Lieber den ersten Schnitt zu klein als zu groß. Nachschneiden können wir immer noch.



3.

Wir reinigen dazu die Rückseite eines Backblechs und geben das Backblech kurz in das Tiefkühlfach. Dann ziehen wir lange Linien.



4.

Wir halten die Schokolade mit 2 Händen und führen ohne zu pressen das abgeschnittene Eck hin und her über das gefrorene Blech. Die Schokoladenlinien sollen dabei etwas darüber hinausgehen.

Die Schokolade kühlt sofort aus. Daher lösen wir die fast feste Schokolade mit einem Teigs-pachtel von dem Backblech, indem wir die Streifen einfach ein wenig weiter schieben. Mit Gummihandschuhen können wir die Streifen dann hochheben und auf ein Backpapier legen. Sind sie noch weich, können wir sie auch zusammenkneten und um die Tartelette biegen.



Das Unternehmen



Keepers and Cooks machen Catering. Aber nicht irgendwie und nicht einfach wie alle anderen. Natürlich hochwertig, frisch und individuell, aber eben auch charmant, lebendig und ganz persönlich. Ganz gleich ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier, Messe oder ein anderes Event. Selbst wenn die Anzahl der Gäste in den vierstelligen Bereich geht, gestalten Keepers and Cooks erinnerungswürdige Veranstaltungserlebnisse. Das zelebrieren Alexander Hildebrandt und Friedel Hentrich genauso wie Gastgeber und Gäste. Dabei vereinen

**Bon
Appétit!**

sie gemeinsam mit ihrem engagierten Team Menüs, Buffets, Fingerfood, BBQ und Patisserie. Es ist eben für jeden etwas dabei. Wer noch eine passende Location braucht, muss nur fragen: Neben dem „Hauptquartier“ in Nürnberg, dem sogenannten Poolhouse, kennen Keepers and Cooks noch viele weitere Locations in der Region, die sich zum ausgelassenen Feiern eignen. Neben dem Catering betrieben Keepers & Cooks lange auch das Kult-Café Wohlleben in Nürnberg. Ihr stilvolles Café Kaulbach befindet sich im gleichnamigen Stadtteil.

„Die Getränke sind das Lebenselixir einer Veranstaltung.“ Am liebsten machen Keepers and Cooks auch die Getränke selbst: Sie kochen Sirup, mazerieren Spirituosen und mahlen Bohnen. Zu trinken gibt es also ebenfalls selbstgemachte Spezialitäten. Keepers and Cooks beraten vom Aperitiv bis zum Kaffee.



facebook.com/keepersandcooks



[@keepersandcooks](https://www.instagram.com/keepersandcooks)



keepersandcooks.com

”

HOCHWERTIG
FRISCH
INDIVIDUELL

KEEPERS
AND
COOKS
TRUE CATERING

Keepers & Cooks arbeiten stets eng mit Unternehmen und Dienstleistern zusammen.

Auf Messen hinterlassen Unternehmen bei Kunden, Partnern und Lieferanten Eindruck.

Für den schönsten Tag planen Keepers and Cooks eng mit dem Brautpaar bis ins Detail.



FINGERFOOD
BUFFET
MENU
STREETFOOD
PATISSERIE
BBQ
APERITIVO
FINE DRINKS
WEINBAR

DAS MACHT UNSERE

Lebkuchen

EINZIGARTIG

MANDELN

Mal mehr und mal minder stark zerkleinert, bilden Mandeln und andere Nüsse einen Hauptbestandteil der Lebkuchenmasse. Je mehr Nuss und je weniger Mehl, desto köstlicher die Lebkuchen. Entsprechend bemühen wir uns stets um einen geringen Mehlanteil in den Nürnberger Lebkuchen.



VANILLE

Früher aufgrund ihrer Kostbarkeit nur den obersten Schichten vorbehalten, werden insbesondere Süßspeisen heute immer öfter mit der Vanilleschote verfeinert. So auch unsere Lebkuchen aus Nürnberg!



ZIMT

Der Klassiker im Sortiment jeder Weihnachtsbäckerei. Schließlich weckt das feine Aroma winterliche und gar weihnachtliche Assoziationen.

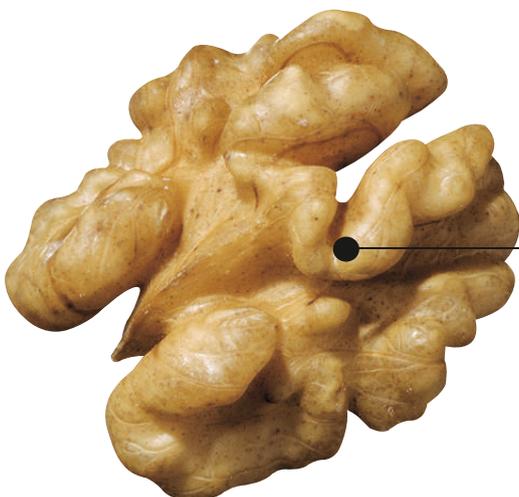


ECHT NÜRNBERG

Was ist eigentlich das Besondere an Nürnberger Lebkuchen? Warum sind unsere fränkische Heimatstadt und auch Lebkuchen-Schmidt auf der ganzen Welt für die leckeren Elisen bekannt? Dass ausgerechnet Nürnberg zur Lebkuchenhauptstadt wurde, liegt vermutlich an der zentralen Position, die bereits seit Jahrhunderten viele Handelsrouten zusammenführte. Im Mittelalter war es nicht selbstverständlich, dass so viele Gewürze, die noch heute für die Honigkuchen verwendet werden, an einem Ort verfügbar waren. Somit entwickelte sich die Handwerkskunst der Lebkücherei in Nürnberg immer weiter. Lebkuchen-Schmidt hat die Traditionen dabei nie aus den Augen verloren. Übrigens sind nur Lebkuchen aus Nürnberg auch „Nürnberger Lebkuchen“ - die Bezeichnung ist ein eigenes Prädikat. Damit aus einem Lebkuchen eine Elise wird, muss er zu großen Teilen aus Haselnüssen, Walnüssen und Mandeln bestehen.

GEWÜRZNELKEN

Würziger Duft, intensiver Geschmack - das verdanken Lebkuchen auch der Gewürznelke, einer Grundzutat unserer Lebkuchenrezeptur. Wer im Advent gern Glühwein genießt, kann sich sicher sein, dass auch darin Gewürznelken stecken. Dank ihrer heilsamen Kräfte zur Stärkung der Abwehrkräfte passt es zur Jahreszeit.



WALNÜSSE

Neben Mandeln und Haselnüssen besteht unsere Lebkuchenmasse auch aus der „gesündesten Nuss der Welt“, der Walnuss. Das süßlich-milde, aber gleichzeitig nussig-herbe Aroma sorgt für ein geschmacklich perfektes Zusammenspiel mit den anderen Zutaten.

SEBASTIAN KUNKEL

ZIRBELSTUBE

Lebkuchen Schmidt: Wie würdest du so ganz allgemein deine Kochphilosophie beschreiben?

Sebastian Kunkel: Ich koche immer das, was mir schmeckt und möchte mich deshalb nicht in eine Schublade stecken. Ich sage also nicht, dass ich zum Beispiel „fränkisch“ koche, sondern vielmehr international, wo ich die ganze Vielfalt abrufen kann. Bestenfalls aber trotzdem mit regionalen Zutaten. Man kann etwa eine Currywurst auch anders zubereiten, als man es von woanders kennt und das ist dann immer eine willkommene Herausforderung.

Lebkuchen Schmidt: Ravioli stehen gefühlt nur in wenigen (meist höherklassigen) Restaurants auf der Karte - und eben im Supermarkt. Warum wird die italienische Nudelspezialität vernachlässigt?

Sebastian Kunkel: Man muss Nudelteig zubereiten und dafür erst einmal ein gutes Teigrezept finden. Nicht jedes Restaurant macht sich die Arbeit. Klar, man kann auch mal was einfrieren und hat dann nicht den Druck, sie umgehend verkaufen zu müssen oder man nutzt Förmchen, um sie nicht per Hand zu fertigen. Es ist halt trotzdem immer ein gewisser Aufwand dahinter.

Lebkuchen Schmidt: Wie bist du auf die tolle Idee mit den Lebkuchen-Ravioli gekommen?

Sebastian Kunkel: Wie gesagt, es ist immer eine Herausforderung, sich etwas Neues einfallen zu lassen (lacht). Mit Lebkuchen und dann noch eine nicht-süße, sondern herzhaftere Speise, das ist nicht ganz einfach. Dennoch hat man ja schon das eine oder andere gemacht in einer ähnlichen Variante und dann versucht man es einfach mal mit Lebkuchen.

Lebkuchen Schmidt: Ihr seid nicht nur Restaurant und Hotel, ihr gebt auch Kochkurse. Was habt ihr euch für diesen Winter und insbesondere Weihnachten ausgedacht?

Sebastian Kunkel: Wir haben zur Herbstzeit Wild und Pilze als Thema, danach Schmoren und Saucen, wo es etwas deftiger zur Sache geht. Unser Kochkurs zu Weihnachten nennen wir einfach das „Vier-Gänge-Menü für Weihnachten“. Wenn also jemand die Absicht hat, zu Weihnachten ein Mehrgängenmenü zu kochen und sich dafür Anregungen holen oder direkt das Menü nachkochen möchte, bereiten wir gemeinsam ein schönes festliches Mahl zu.

Lebkuchen Schmidt: Bier steht bei euch ebenfalls hoch im Kurs, ihr richtet auch einen Kochkurs darauf aus. Wie dürfen wir uns diese Kombination vorstellen? Erzähl uns doch ein wenig davon!





Sebastian Kunkel: Dieses Jahr haben wir einen Kochkurs mit einem Bier-Sommelier zusammen, da haben wir ein Menü mit jeweils zwei korrespondierenden Biere dazu. Dabei erklären wir dann, weshalb wir dieses Bier zu diesem Gericht trinken und gehen dabei auch bierspezifisch auf die drei Themen Hopfen, Malz und Weizen ein. Einmal im Jahr machen wir das auch so, dass wir die Gerichte an das Bier anpassen und der Somelier den Abend begleitet. Das gleiche machen wir auch mit Wein und laden zu einer kulinarischen Weinprobe einen unserer Stammwinzer ein, um ein Menü dann gemeinsam auf seine Weine abzustimmen.

Lebkuchen Schmidt: Ein Bier des Monats gibt es bei euch auch.

Sebastian Kunkel: Wir sind brauereiunabhängig und können eben anbieten, was wir möchten. Bier ist im Vergleich zu Wein bei uns zwar nicht so umsatzstark und wir müssen halt ein Weizen und ein fränkisches Landbier anbieten. So haben wir aber auch immer ein Spezialbier da, das häufig in die Richtung Craftbier geht - das ist auch eine meiner persönlichen Vorlieben. Bevor wir etwas aufnehmen, fahren wir auch meist immer erst hin, lernen den Brauer oder Winzer kennen und suchen den persönlichen Kontakt. Das ist uns immer ganz wichtig.

Lebkuchen Schmidt: Sicherlich sind die Kochkurse auch ein beliebtes Weihnachtsgeschenk, oder? Werden zur Weihnachtszeit viele Kurse bei euch gebucht?

Sebastian Kunkel: Ja, zu Weihnachten auf jeden Fall immer. Es sind sowohl Frauen, die ihre Männer animieren als auch andersrum (lacht) und auch vom Alter ist es bei den Teilnehmern sehr gemischt. Von Jung bis Alt ist alles dabei. Die Abwechslung ist auch für uns immer ganz schön. Das macht auch uns eine Menge Spaß.

LEBKUCHEN-RAVIOLI MIT ROTE BETE-BUTTER, WALNÜSSEN UND FENCHEL

Dauer **2 std**

Schwierigkeitsgrad **mittel**

Portionen **4**



LEBKUCHEN-RAVIOLI

TEIG

140 g *Semolagrieß*

90 g *Eigelb*

1 EL *Olivenöl*

1 Prise *Salz*

Für den Ravioliteig knetet ihr alle Zutaten in der Küchenmaschine ca. 20 Minuten bis ein fester Teig entsteht. Den Teig lasst ihr anschließend für mindestens eine Stunde ruhen.



LEBKUCHEN-RAVIOLI

FÜLLUNG

250 g *Ricotta*

2 *Nuss-Elisen*

2 TL *Speck in kleine Würfel geschnitten und ausgelesen*

Für die Füllung schneidet ihr die Lebkuchen in feine Würfel und vermengt sie mit dem Ricotta und Speck. Die Masse füllt ihr in einen Spritzbeutel. Den Ravioliteig rollt ihr nun dünn aus, mit einem Ring von etwa fünf Zentimeter Durchmesser stecht ihr Kreise auf dem Teig aus und füllt ca. 1 TL von der Lebkuchenmasse auf die Mitte. Nun einen anderen Nudelkreis (5 cm ø) auf die Lebkuchenmasse legen und die Ränder schön gleichmäßig zusammendrücken, sodass keine Luft mehr im Ravioli ist.





ROTE BETE BUTTER, WALNÜSSE UND FENCHEL

100 g *Rote Bete gekocht und geschält*

4 EL *Butter*

2 EL *Walnüsse geröstet und leicht gestoßen*

1 *Fenchel fein gehobelt*

4 EL *weißer Balsamicoessig*

4 EL *Traubenkernöl*

2 Prisen *Zucker*

1 Prise *Salz und Pfeffer*

Bringt einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen. Die Ravioli kocht ihr darin für ca. 3 Minuten im sprudelnden Wasser.

Den gehobelten Fenchel schmeckt ihr mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer ab. Schneidet die Rote Bete in Spalten und schmeckt diese ebenso mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer ab.

Die gekochten Ravioli zieht ihr in der Pfanne mit der Butter an. Mit Fenchelsalat und Rote Bete richtet ihr die Ravioli schließlich an und garniert das ganze mit den gehackten Walnüssen.





Das Restaurant



Herzliche Bewirtung liegt in der Familie: Schon Maria und Erhard Kunkel begannen 1978 mit einem ersten, selbstständigen Betrieb - damals noch mit dem Hotel-Restaurant „Vorderburg“ in Schlitz, Oberhessen. In den kommenden Jahrzehnten knüpfte das Paar immer mehr Kontakte in Franken und gelang über Würzburg schließlich nach Nürnberg. 1999 kauften die beiden das Hotel-Restaurant Zirbelstube, das auch heute noch in Nürnberg-Worzeldorf zu fränkischen Spezialitäten mit modernen Einflüssen einlädt. Nun in zweiter

Generation und unter Leitung von Sohn Sebastian Kunkel und seiner Frau Susanne. Sebastian sammelte Erfahrungen unter anderem im Schwarzwald im Hotel-Restaurant Adler an der Lahr sowie im Tigerpalast in Frankfurt am Main, während seine Frau in St. Moritz und Davos als Hotelfachfrau ihre Karriere begann. Gemeinsam schafft das Paar in der Zirbelstube kreative und herzhaft-frische

An Gudn!

Gerichte „mit einigen Überraschungen“ und serviert dazu gern fränkische Weine. Alles nach dem Motto „Gutes Essen entsteht durch gute Zutaten.“

„Genuss ist vielschichtig“. Familie Kunkel bemüht sich in der Zirbelstube stets um eine gekonnte Mischung aus Kreativität, Herzlichkeit, Geschmack und Gefühl. Wer die Herzensangelegenheit des Kochens teilt, darf sich darüber freuen, dass Sebastian Kunkel sein Wissen bei den regelmäßigen Kochkursen in familiärer Atmosphäre gerne teilt.



”

WIR
LIEBEN
GUTES
ESSEN

Das Restaurant basiert auf der regionalen fränkischen Küche, geht aber darüber hinaus.

Im Hotel finden Sie Ruhe, genießen den Tag und lassen sich dabei kulinarisch verwöhnen.

Motto der Kochkurse: „Kochen. Kommunizieren. Lernen“. Mehr als nur gewöhnliche Kurse!



facebook.com/ZirbelstubeNuernberg



[@zirbelstube_nuernberg](https://www.instagram.com/zirbelstube_nuernberg)



www.zirbelstube.com



FRÄNKISCH
REGIONAL
TOP
QUALITÄT
FRISCH
BAUERN
WINZER
METZGER

ZEIT

für

Lebkuchen



KEVIN BAUER

PRISON ST. MICHEL

Lebkuchen Schmidt: Erzähl uns ein wenig über deinen Werdegang als Koch. Was hat dich zu Prison St. Michel am Grünen Markt geführt?

Kevin Bauer: Ich arbeite seit zehn Jahren als Koch, habe 2013 meine Ausbildung beendet und bin danach in die gehobene Gastronomie mit reingerutscht, in die etwas feinere Küche - zu Gusto Natural und Steakhäusern. Ich habe aber auch Catering gemacht und immer die Gelegenheit gehabt, mit vielen Menschen zusammenzuarbeiten. Für Kinder habe ich im Kinderhaus Nürnberg gekocht - also einfach ein bisschen was von allem. Zu Prison

St. Michele bin ich gekommen, weil mein Chef einen Koch gesucht hat und wir Nachbarn sind (lacht). Seit etwas mehr als eineinhalb Jahren bin ich nun hier in der Küche.

Lebkuchen Schmidt: Prison St. Michel gibt es schon seit einer Ewigkeit, es ist eine Institution. Beschreib das Restaurant doch mal für alle, die es noch nicht kennen.

Kevin Bauer: Unser Restaurant in Fürth, es gibt auch ein Prison St. Michele in Nürnberg, ist eine Creperie. Wir haben aber auch verschiedene Steak- und Fleischgerichte. Eine relativ überschaubare Karte, die

sich aber bereits seit 31 Jahren bewährt. Eben eine kleine, aber doch recht feine Küche.

Lebkuchen Schmidt: Mit dem Grünen Markt habt ihr in Fürth ein nettes Plätzchen, gehört er doch zum kleinen Gastronomiekerne der Stadt. Was ist das Besondere hier?

Kevin Bauer: Das Besondere hier am Grünen Markt ist, dass sich die Leute hier alle kennen - alle Gastronomen, alle Kneipen. Wir arbeiten alle irgendwie zusammen und nicht gegeneinander. Das heißt, wenn man zum Beispiel mal ein paar Zitronen braucht, weil man keine mehr hat, geht man zum nächsten Café oder Nachbarrestaurant. Es ist viel mehr eine Gemeinde von Leuten, die sich gegenseitig helfen und da erwartet man auch nichts dafür. Alle sind per Du und man kann sich hier auf seine Gastrokollegen verlassen. Das ist schon sehr ungewöhnlich.

Lebkuchen Schmidt: Ihr habt scheinbar auch eine Katze, die es sich hier gern mal am Tisch gemütlich macht. Ist sie Stammgast oder heimlicher Inhaber des Restaurants?

Kevin Bauer: Das ist der Eddy, er ist vor sechs Jahren nach Deutschland gekommen, aber schon wesentlich älter. Er wurde damals von einer Nachbarin gerettet, aber die Katze ist halt meistens bei uns und damit sowas wie unser Maskottchen. Die Katze lebt teilweise besser als ich





und bekommt Filet zu essen (lacht). Mein Chef liebt die Katze, setzt sich dann abends mit der Katze auf dem Schoß draußen hin und wenn mal etwas mit Eddy sein sollte, ist immer jemand da, der sich kümmert.

Lebkuchen Schmidt: Wie bist du auf diese leckere Rezeptidee gekommen? War es eine Herausforderung, das Gericht zu kreieren?

Kevin Bauer: Die größte Herausforderung ist, ein Gefühl dafür zu haben, was man macht. Die Rezeptur und die Zubereitung an sich sind nicht schwer. Es ist ja aber noch kein Meister vom Himmel gefallen und es ist alles eine Frage der Übung. Das Rezept sollte also leicht

nachzukochen sein. Ich musste mir nur erstmal überlegen, was ich mit den Lebkuchen mache und womit ich ihn kombiniere - da habe ich mich dann für Rind entschieden.

Lebkuchen Schmidt: Wie stehst du ganz persönlich zu Lebkuchen? Gibt es den bei dir nur zu Weihnachten oder gern auch mal außerhalb der Lebkuchen-Saison?

Kevin Bauer: Lebkuchen ist eine meiner Schwachstellen. Ich persönlich esse ich nicht so viele Süßigkeiten, aber an Weihnachten sind dann immer schon mal zwei Packungen Lebkuchen daheim. Immer beim Filmschauen einen Tee und einen Lebkuchen dazu, das ist

was Feines. Am liebsten esse ich Lebkuchen mit Zartbitterkuvertüre.

Lebkuchen Schmidt: Was steht denn bei euch im Prison St. Michel zur Weihnachtszeit auf der winterlichen Speisekarte?

Kevin Bauer: Für die Weihnachtszeit haben wir unsere normale Karte, wir haben aber viele Weihnachts- und Betriebsfeiern. Dann herrscht geschlossene Gesellschaft, aber da machen wir dann auch die Klassiker wie Ente und verschiedene Braten. An sich verändern wir die Karte nicht für die Weihnachtszeit, bei Feiern machen wir dann aber persönliche Gerichte und stellen uns individuell auf Wünsche ein.

RINDERBRATEN MIT BREZEN-KNÖDEL UND LEBKUCHENSAUCE

Dauer **4 std**

Schwierigkeitsgrad **mittel**

Portionen **4-6**



DER BRATEN

- 2500 g *Zwiebeln*
- 5 *Karotten*
- 2000 g *Färsen-Schaukelstück vom Rind*
- Salz*
- Pfeffer*
- Senf*

Schritt 1: Schält 500g Zwiebeln und die Karotten, und schneidet alles in grobe Stücke. Legt alles in eine beliebige Form eurer Wahl.

Schritt 2: Heizet den Ofen auf 180 Grad vor. Währenddessen pariert ihr die Rinderfärsen, reibt sie mit Salz, Pfeffer und Senf ein, um sie dann von allen Seiten scharf anzubraten.

Schritt 3: Gebt das scharf angebratene Rind nun mit in die Form und gießt etwa eine Tasse Wasser dazu. Nun ab in den Ofen - für rund vier Stunden! Mit Anbruch der letzten Stunde deckt ihr den Braten mit Deckel oder Alufolie ab und dreht den Ofen auf 100 Grad herunter.



DIE KNÖDEL

- 250 g *Brezel*
- 2 *Eier*
- 1/4 Liter *Milch*
- Muskat, frisch gerieben*

Schritt 1: Entfernt (falls vorhanden) das Salz von den Laugenbrezen/Laugenstangen. Schneidet die Brezen klein und gebt die Stücke in eine Schüssel.

Schritt 2: Verquirlt die Eier mit der Milch und würzt die Masse mit einer Prise Muskatnuss. Die Eiermilch gebt ihr nun über die Brezenstücke und rührt Petersilie und die angedünsteten Zwiebeln unter. Würzt mit Salz und Pfeffer und lasst es 20 Minuten ziehen.

- weiter auf Seite 32





DIE KNÖDEL

250 g *Brezel*
 2 *Eier*
 1/4 Liter *Milch*
Muskat, frisch gerieben

Schritt 3: Breitet einen Bogen Alufolie mit der matten Seite nach unten aus. Darauf legt ihr einen Bogen Frischhaltefolie. Die Knödelmasse verteilt ihr längs darauf und wickelt sie wie eine Wurst zunächst in die Frischhaltefolie und dann wiederum in die Alufolie ein. Die Enden dreht ihr fest zusammen. Anschließend geht es ins kochende Wasser - lasst die Knödelmasse darin 20 Minuten ziehen.

Schritt 4: Wickelt die Knödel aus und schneidet sie in 1,5 cm dicke Scheiben. Das gelingt zum Beispiel gut mit einem Zwirnfaden, den ihr wie eine Schlinge um die Knödel legt und dann zusammenzieht.



DIE SAUCE

Restliche Zwiebeln
 5-6 *Lebkuchen*
 100 g *Zartbitterschokolade*
 500 ml *Wasser*
Salz
Pfeffer

Schritt 1: Schneidet das Fleisch in Streifen und bratet es mit den restlichen Zwiebeln an. Gebt die gehackten Lebkuchen dazu. Nach kurzem Anbraten löscht ihr mit ein wenig Wasser ab und lasst das ganze wieder ansetzen. Diesen Vorgang wiederholt ihr dreimal.

Schritt 2: Gießt 500 ml Wasser auf, lasst es köcheln und reduzieren. Passiert das Gemüse aus der Backform zusammen mit dem Saft und gebt es dazu. Rührt die gehackte Schokolade mit einem Schneebesen in die Sauce und würzt bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer.



Das Restaurant am Grünen Markt



In der Fürther Altstadt, zwischen Königstraße und der Gustavstraße, befindet sich der alte Marktplatz, auch Grüner Markt genannt. Hier, rings um den stadtbekanntesten Gauklerbrunnen und in den anliegenden Gastro-Straßen, haben sich die Cafés und Restaurants zusammengetan, um ungewöhnlich harmonisch zusammenzuleben und zu arbeiten. Nicht nur wenn die vielen Veranstaltungen in Fürth und am Marktplatz stattfinden, so wie der Fürther Grafflmarkt, das Fürth Festival oder die Grüne Nacht, greifen sich alle unter die Arme. Zwi-

Bon Appétit

schen dem Kult-Burgerladen „Stubenhocker“ und der fränkischen Brotzeit-Kneipe „Tante Förster“ befindet sich das alteingesessene Prison St. Michele von Jaroslav „Jara“ Helcl, der das Bistro 1985 eröffnete. Bekannt für seine überwiegend französischen Speisen und leckeren Steaks, kommen die Stammgäste aber auch wegen der Musik. Gitarren-Sammler und Hobby-Musiker Jara legt mit Blues und Southern-Rock „die beste Musik der Stadt auf“, sagen viele. Nicht zu übersehen sind die unzähligen Gitarren, die im Lokal herumstehen.

Der Grüne Markt E.V. ist ein Zusammenschluss der am Marktplatz ansässigen Anwohner, Gastronomen, Künstler und Gewerbetreibender. Gemeinsames Ziel ist die Förderung von Kunst, Kultur und Integration. Eines der Highlights ist die noch junge Grüne Nacht am Grünen Markt im Sommer, wo Bands und Künstler zusammenfinden.



facebook.com/Grüner-Markt



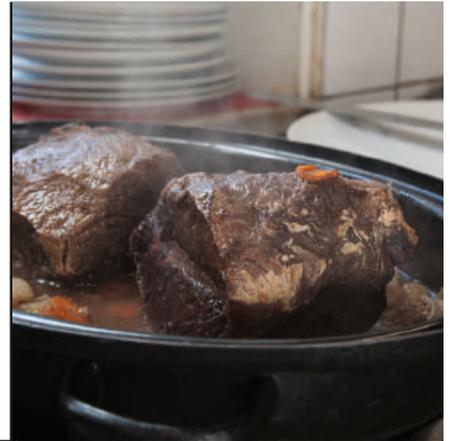
gruenermarktev-fuerth.de



0911 748485

”

KUNST KULTUR INTEGRATION



In Zukunft soll der Grüne Markt auch um einen Handwerkermarkt erweitert werden.

Die Grüne Nacht wird ebenfalls erweitert, zu einem fränkischen Bierfest mit viel Live-Musik.

Vor allem im Sommer ist der grüne Markt dank Außenbestuhlung ein beliebter Treffpunkt.



FRÄNKISCH CREPERIE STEAK BRATEN FÜRTH MARKT WIRT RUSTIKAL



LEBKUCHEN

macht

GLÜCKLICH

Bloggerrrezepte

1

ROASTBEEF MIT LEBKUCHENKRUSTE

Roastbeef mit Lebkuchenkruste. Wir wiederholen: Lebkuchenkruste! Mehr müssen wir nicht sagen.

2

LEBKUCHEN PANNA COTTA MIT PREISELBEERSAUCE

Schokopudding kann jeder. Panna Cotta mit Lebkuchengeschmack? Ein Nachtisch erster Klasse.

3

LEBKUCHEN-KIRSCHMÄNNLE

Schnell gemacht, schnell verdrückt: Der fränkische Klassiker schmeckt mit Lebkuchen noch besser!

4

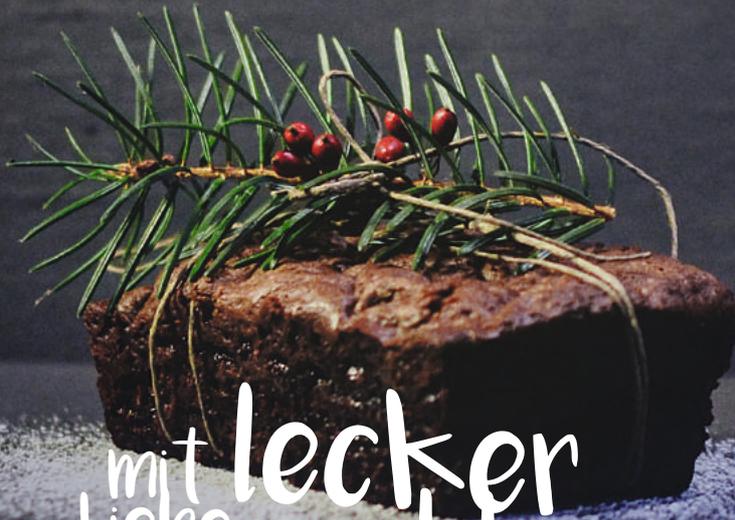
VEGANER LEBKUCHEN-ROTWEINKUCHEN

Es geht auch vegan! Rotweinkuchen selbst ist schon lecker, mit Lebkuchen wird's ein klasse Winterdessert.

5

ORANGEN-GRANATAPFEL-TORTE MIT LEBKUCHEN

Torte plus Lebkuchen, das klingt richtig und das klingt lecker. Ist es tatsächlich auch!



mit lecker
Liebe gemacht mhh
was fuer ein
geschmack

Die Blogger

Cookionista



Fritz Großkopf, Geschäftspartner des Bierkontors in Nürnberg, denkt sich als gelernter Koch auch gern Rezepte aus. Neben würzigen Bieren mag der Hopfenexperte nämlich auch gern würzige Gerichte.

Backzauberin



Backzauberin Bianca backt und zaubert einfach alles: Kuchen, Cupcakes und anderes Gebäck, bis hin zu Pralinen. Sie probiert schlichtweg alles gern aus und teilt dies mit ihren Fans auf Backzauberin.de

Lebkuchennest



Lebkuchen-Aficionado, Kochbuch-Autorin und Foodbloggerin: Die Nürnbergerin Isabella Grey möchte nicht nur ihre Sammelleidenschaft für Lebkuchenherzen teilen - sondern auch ihre tollen Rezepte.

FaibleForFood



Mit 21 Jahren zählt Antonia zum Blogger Nachwuchs. Auf ihrem Blog lässt sie „kreativen Dampf ab“ und schafft sich eine persönliche Schaffensplattform während sie Wirtschaftswissenschaften studiert.

eat this!



Nadine und Jörg leben seit mehr als zehn Jahren vegan, lieben Sriracha-Sauce und holen aus rein pflanzlicher Küche wirklich alles heraus. Da staunt so mancher Beef-Hardliner garantiert nicht schlecht.



ROASTBEEF MIT LEBKUCHENKRUSTE

Koch **Fritz Großkopf**

www.cookionista.com

ZUTATEN

1/2	Bund glatte Petersilie
80 g	weiche Butter
2 kg	Roastbeef
2 EL	körniger Dijonsenf
5	unglasierte braune Lebkuchen
3 EL	Petersilie gehackt
3 EL	Pflanzenöl
	Salz
	Pfeffer

Schritt 1 – Die Petersilie fein hacken.

Schritt 2 – Die Lebkuchen in der Moulinette (Mixer) fein zerbröseln.

Schritt 3 – Die Lebkuchen-Brösel mit Petersilie, Senf, Butter, Salz und Pfeffer vermischen.

Schritt 4 – Den Rinderrücken salzen und pfeffern.

Schritt 1 – Das Öl erhitzen, das Fleisch auf jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.

Schritt 2 – Das Fleisch in eine Auflaufform legen und mit der Lebkuchen-Kräuterterasse bedecken.

Schritt 3 – Das Fleisch im Ofen bei ca. 140°C ca. 45 Minuten schmoren. Je nach Dicke des Roastbeefs kann die Garzeit auch kürzer oder länger sein.

Schritt 4 – Das Roastbeef danach aus dem Ofen nehmen. Mit Alufolie abdecken und vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

TIPP:

Wenn Roastbeef übrig bleibt, schmeckt es dünn aufgeschnitten sehr gut zu Schwarzbrot.

über COOKIONISTA

cookionista.
— Koch.Kunst.Events —



Foto: Knut Pflaumer



@cookionista



facebook.com/cookionista

IM INTERVIEW

Lebkuchen Schmidt: Erzähl uns über dich! Wie hat sich deine Leidenschaft fürs Kochen und Backen entwickelt?

Fritz Großkopf: Zum Kochen bin ich gekommen, weil ich schon als kleines Kind gerne bei meiner Oma und bei meinem Vater in der häuslichen Küche erst zugeschaut, dann mitgekocht habe. Eigentlich wollte ich nie Koch werden, jedoch hat mich dann doch die Lust gepackt, professionell kochen zu lernen. Ich habe früher sehr viele Bücher gelesen, als „Geständnisse eines Küchenchefs“ von Anthony Bourdain erschien, wusste ich recht schnell, was aus mir werden sollte...

Lebkuchen Schmidt: Wie stehst du ganz persönlich zu Lebkuchen? Gibt es den bei dir nur an Weihnachten oder auch außerhalb der Saison?

Fritz Großkopf: Ich komme aus Aschaffenburg, dort gibt es so etwas wie eine Lebkuchenkultur nicht. Erst als ich vor 8 Jahren nach Nürnberg zog, lernte ich richtige, handwerklich hergestellte Lebkuchen kennen. Da ich ja das ganze Jahr über Lebkuchenkurse

vor allem mit Touristen aus aller Welt mache, ist der Lebkuchen bei mir (und bei meiner Tochter, der ich immer welche mitbringen muss) immer allgegenwärtig.

Lebkuchen Schmidt: Welches unterschätzte Back-/Kochutensil sollte jeder in seiner Küche haben - auch wenn man es nicht unbedingt braucht?

Fritz Großkopf: Es gibt zwei Back- und Kochutensilien, die ich als essentiell ansehe: Das ist zum einen die Microplane-Reibe, mit der man einfach alles klein bekommt, von Gewürzen wie Muskatnuss und Nelke, Schale von Zitrusfrüchten, Knoblauch, Ingwer, ja sogar ganze Äpfel zu Mus reiben kann. Und zweitens, den guten alten Teigschaber aus Silikon, mit dem man restlos allen Teig aus der Schüssel holen kann, und der auch gute Dienste als Kochlöffel leistet.

Lebkuchen Schmidt: Erzähl uns etwas über Cookionista und euer Konzept.

Fritz Großkopf: Gemeinsam kochen und genießen steht bei uns im Mit-

telpunkt. Neben unserem Online-Magazin mit Rezepten, Restaurant- und Kochbuchtipps bietet cookionista kulinarische Events in drei cookionista Kochschulen an. Zwei Kochschulen befinden sich in St. Johannis, eine fußläufig zur Nürnberger Burg. Hier finden auch unsere Lebkuchen-Backkurse statt, aber auch Kochkurse zu verschiedenen kulinarischen Themen, die auch bei Firmen und privaten Gruppen sehr beliebt sind. Außerdem bieten wir kulinarische Stadtführungen durch die schönsten Nürnberger Stadtviertel an. Neben den historischen und kulinarischen Anekdoten gibt es dabei allerlei zu probieren.

Lebkuchen Schmidt: Was habt ihr euch für Weihnachten überlegt?

Fritz Großkopf: In der Adventszeit ist in unseren Kochschulen immer viel los, es gibt viele Firmenweihnachtsfeiern und natürlich regelmäßig unseren Lebkuchen-Backkurs. Ein Highlight in der Weihnachtszeit sind außerdem unsere Weihnachtsmenu-Kochkurse mit viel Inspiration und tollen Rezepten für ein klassisches oder modernes Weihnachtsmenu zuhause.



LEBKUCHEN PANNA COTTA MIT PREISELBEERSAUCE UND LEBKUCHENKROKANT

Köchin **Isabella Grey**

www.lebkuchennest.de

ZUTATEN

400 ml	Sahne
3	Lebkuchen
50 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
2 EL	Vanillezucker
60 g	Rohrzucker
4 Blatt	Gelatine
1/2 TL	Lebkuchengewürz
150 g	Cranberries
2 EL	Preiselbeergelee
4 cl	Portwein
2 EL	Zucker

PANNA COTTA

Schritt 1 – Gebt Sahne, Milch, Salz, Vanillezucker und Lebkuchengewürz in einen Topf und lasst alles einmal kurz aufkochen.

Schritt 2 – Weicht die Gelatine in kaltem Wasser ein, wringt sie gründlich aus und rührt sie unter die Sahnemischung, ab jetzt nicht mehr kochen.

Schritt 3 – Schöpft den Schaum ab und lasst die Mischung kurz abkühlen, bevor ihr sie in Gläser oder Förmchen eurer Wahl abfüllt.

Schritt 4 – Lasst die Panna Cotta im Kühlschrank mindestens 4 Stunden abkühlen, bis die Masse komplett erstarrt ist.

LEBKUCHENKROKANT

Schritt 1 – Entfernt die Oblaten von den Lebkuchen und zerbröseln diese im Mixer.

Schritt 2 – Erhitzt den Rohrzucker

vorsichtig zusammen mit der Butter in einem Topf, sobald eine goldbraune Flüssigkeit entstanden ist mit Salz verfeinern und auf ein Backpapier gießen.

Schritt 3 – Verteilt die Lebkuchenbrösel gleichmäßig über das Karamell und backt alles zusammen im Ofen für 6 Minuten bei 190°C Umluft.

Schritt 4 – Lasst das Krokant auskühlen und brecht euch nach Belieben Stücke davon ab.

PREISELBEERSAUCE

Schritt 1 – Gebt die Cranberries zusammen mit Zucker und Portwein in einen Topf um alles einmal kräftig aufkochen zu lassen, bis die Früchte aufplatzen.

Schritt 2 – Rührt das Gelee darunter und püriert alles gründlich mit dem Mixstab.

Schritt 3 – Lasst die Sauce etwas abkühlen und gießt sie vorsichtig auf die fertige Panna Cotta. Mit Lebkuchenkrokant dekorieren.

LEBKUCHENNEST ^{über}

LEBKUCHENNEST

Grey's Kitchen



@lebkuchennest



facebook.com/lebkuchennest

IM INTERVIEW

Lebkuchen Schmidt: Erzähl uns ein wenig über dich! Wie hat sich deine Leidenschaft fürs Kochen und Backen so ganz persönlich entwickelt?

Isabella Grey: Die Liebe zum Kochen und Backen wurde mir von meiner Großmutter in die Wiege gelegt – mit ihr stand ich schon von klein auf zusammen in der Küche und durfte fleißig mithelfen und von ihr den ein oder anderen Trick lernen. Als Jugendliche entwickelte ich dann mehr und mehr meinen eigenen Kochstil, probierte mich an eigenen Kreationen und fand schließlich auch den Einstieg als Kochbuchautorin.

Lebkuchen Schmidt: Wie stehst du ganz persönlich zu Lebkuchen? Gibt es die bei dir strikt nur an Weihnachten oder auch außerhalb der Lebkuchen-Saison im Winter?

Isabella Grey: Ganz klar – ich bin eine riesige Naschkatze und da dürfen Lebkuchen nicht fehlen. Allerdings genieße ich sie am liebsten wenn draußen die ersten Schneeflocken fallen und es so richtig knackig kalt ist.

“BACKEN
WURDE
MIR IN
DIE
WIEGE
GELEGT”

Lebkuchen Schmidt: Welches unterschätzte Back-/Kochutensil sollte deiner Meinung nach jeder in seiner Küche haben - auch wenn man es nicht unbedingt braucht?

Isabella Grey: Den guten alten Kartoffelstampfer – er mag ein bisschen old-school sein, aber kommt bei mir immer noch regelmäßig zum Einsatz und wird auch gern erfolgreich für andere Gerichte zweckentfremdet.

Lebkuchen Schmidt: Wie bist du auf diesen fantastischen Namen für deinen Blog gekommen? Lebkuchennest... das klingt schön. Und köstlich.

Isabella Grey: Ich bin vor 5 Jahren ins schöne Frankenland gezogen und war früher schon oft zu Besuch in Nürnberg – dabei habe ich vor allem immer die wunderschönen Lebkuchenherzen mit der Stadt verbunden. So kam mir die Idee meinen Foodblog nach meiner Wahlheimat der Lebkuchenhochburg und meinem heimeligen Nest – eine wunderschöne Altbauwohnung im Herzen der Stadt zu benennen.

Lebkuchen Schmidt: Du kommst aus der Lebensmittelbranche. Für viele, vor allem Köche, ist es schwierig, diese Leidenschaft nach getaner Arbeit noch mit nach Hause zu bringen. Was ist dein Geheimnis?

Isabella Grey: Gelernte Köchin bin ich leider nicht, aber ich habe meine Ausbildung in der Lebensmittelbranche im Bio-Bereich erfolgreich abgeschlossen und somit jeden Tag mit Food Trends, Unverträglichkeiten und dem richtigen Umgang mit dem Thema Ernährung zu tun. Umso schöner ist es für mich, die gesammelten Inspirationen eines Arbeitstages daheim in meiner Küche und auf dem Blog umzusetzen.



KIRSCHENMÄNNLE MIT LEBKUCHEN

Köchin **Antonia Kurz**

www.faibleforfood.de

ZUTATEN

350 ml	Milch
50 g	Butter, zerlassen
400 g	dunkles Brot
350 g	Sauerkirschen
70 ml	Rotwein
50 g	Zucker
2 Tl	Lebkuchengewürz
1 Tl	Orangenschale
3	Eier
50 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
2 Tl	Zimt
300 g	Elisenlebkuchen

SCHRITT 1

Die Milch mit Butter erhitzen und das Brot in Scheiben darin einweichen. Etwas ziehen und kalt werden lassen.

SCHRITT 2

Parallel in einem Topf die Kirschen mit Wein, 50 g Zucker und Lebkuchengewürz erhitzen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Zum Erkalten beiseite stellen.

SCHRITT 3

Eier, 50 g Zucker, Vanillezucker und Zimt unter die Brotmasse mischen. Die Hälfte davon in eine mit Butter gefettete Auflaufform füllen. Danach die Hälfte der Kirschen darauf verteilen.

SCHRITT 4

Die Lebkuchen jeweils in vier Streifen schneiden und die Hälfte in die Kirsch-Brotmasse drücken. Ein zweites Mal Brotmasse, Kirschen und Lebkuchen in die Form schichten. Bei 150°C Heißluft 70 Minuten backen.

SCHRITT 5

Das Kirschenmännle schmeckt am Besten lauwarm mit selbstgemachter Vanillesauce. Dazu 200 g Sahne mit 40 g Zucker und einer ausgekratzten Vanilleschote kurz aufkochen. Kalt werden lassen, zwei Eigelbe unterrühren und im Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis die Soße sich zur Rose abziehen lässt.

FAIBLEFORFOOD^{über}



@faibleforfood



facebook.com/faibleforfood.de

IM INTERVIEW

Lebkuchen Schmidt: Erzähl uns ein wenig über dich! Wie hat sich deine Leidenschaft fürs Kochen und Backen so ganz persönlich entwickelt?

Antonia Kurz: Meine Leidenschaft für das Werkeln in der Küche ist als Grundschulkind bei meiner Oma entstanden. Meine Mama war berufstätig, weshalb ich mehrere Nachmittage im Monat bei meiner Oma verbracht habe. Dort gab es mittags leckere, fränkische Süßspeisen wie Apfelküchle, Baggern mit selbstgemachtem Apfelmus oder eben Kirschenmännle. Falls keine Süßspeise auf den Tisch kam, gab es als Nachtmisch frische Pfannkuchen mit Puderzucker. Anfänglich war ich für das Wenden der Pfannkuchen zuständig, später konnte ich sogar schon selbst den Teig anrühren und meinen Opa und kleinen Bruder versorgen. Als Teenager habe ich begonnen, Kuchen, Muffins und Kekse zu backen und hin und wieder zu kochen. Anfangs war meine große Liebe das Backen, nun ist es das Kochen! Neben Hobbyköchin und Backfee bin ich politikbegeisterte BWL-Studentin und Auszubildende zur Industriekauf-frau bei einem großen Konzern. Außer-

dem liebe ich Rennradfahren, Schwimmen und Skifahren und bin fast jedes Wochenende auf Reisen. Es wird bei mir nie langweilig!

Lebkuchen Schmidt: Wie stehst du ganz persönlich zu Lebkuchen? Gibt es den bei dir nur an Weihnachten oder auch außerhalb der Saison?

Antonia Kurz: Lebkuchen sind super! Meine Mama hat sich wohl auch in die nussigen Gebäckstücke verliebt, als sie aufgrund meines Papas damals von Berlin nach Mittelfranken gezogen ist. Denn mit ihr habe ich jedes Weihnachten leckere Elisenlebkuchen gebacken! Da wir es meist nicht schaffen, diese bis Jahresende aufzufuttern, gibt es Lebkuchen meist noch bis Ostern.

Lebkuchen Schmidt: Welches unterschätzte Back-/Kochutensil sollte dein

ner Meinung nach jeder in seiner Küche haben - auch wenn man es nicht unbedingt braucht?

Antonia Kurz: Eindeutig der Gummi-Spatel. Ich erinnere mich noch an Zeiten, in denen nur meine Oma so ein Ding besaß und ich beim Backen mit meiner Mama immer die letzten Reste aus der Teigschüssel auskratzen durfte. Natürlich braucht man den Spatel nicht unbedingt - er ist aber wahnsinnig praktisch und das verpflichtende Basic-Teil in meiner Küche!

Lebkuchen Schmidt: Du machst, wie man gut in deinem Blog sehen kann, alles mit viel Liebe und Sorgfalt, vieles sogar auch vegetarisch/vegan und low carb. Was ist aber dein Guilty Pleasure, wenn du mal schnell was Süßes brauchst?

Antonia Kurz: Frisch gebackener Osterstriezel (Hefezopf) von unserer Bäuerin mit frischer Butter bestrichen (am Besten noch warm - hmmm!).

“LEBKUCHEN SIND SUPER!”



VEGANER ROTWEINKUCHEN MIT LEBKUCHENGEWÜRZ

Köche **Jörg Mayer & Nadine Horn**

www.eat-this.org

ZUTATEN

200 g	<i>Dinkelmehl Type 630</i>
120 g	<i>Vollrohrzucker</i>
50 g	<i>gemahlene Haselnüsse</i>
60 g	<i>gehackte vegane Zart- bitter-Schokolade</i>
3 EL	<i>Backkakao</i>
1 TL	<i>Lebkuchengewürz</i>
1 Prise	<i>Salz</i>
1 TL	<i>Backpulver</i>
1 TL	<i>Natron</i>
80 g	<i>vegane Butter oder Pflanzenmargarine</i>
75 ml	<i>Rotwein</i>
125 ml	<i>Mineralwasser</i>

Für die Glasur

2 EL	<i>Rotwein</i>
150 g	<i>Puderzucker</i>
1 EL	<i>schwarzer Sesam</i>

SCHRITT 1

Heizt den Backofen auf 180°C Ober-/
Unterhitze vor.

SCHRITT 2

Mehl, Zucker, Haselnüsse, Schokolade,
Kakao, Lebkuchengewürz, Salz, Back-
pulver und Natron mischt ihr in einer
Rührschüssel.

SCHRITT 3

Schmelzt vegane Butter in einem Topf
bei niedriger Hitze.

SCHRITT 4

Zerlassene Butter, Rotwein und Mine-
ralwasser gebt ihr zu den restlichen
Zutaten und vermengt das ganze mit
einem Handrührgerät zu einem glatten
Teig. Füllt den Teig in eine gefettete Gu-
gelhupfform und streicht ihn glatt.

SCHRITT 5

Auf mittlerer Schiene backt ihr den Teig
nun 50-60 Minuten.

SCHRITT 6

Nehmt den Kuchen aus dem Ofen,
lasst ihn 10 Minuten ruhen, stürzt ihn

auf ein Kuchengitter und lasst ihn kom-
plett abkühlen.

SCHRITT 7

Siebt den Puderzucker und rührt ihn
mit dem Schneebesen und zusammen
mit dem Rotwein glatt. Verteilt den
Guss auf dem Gugelhupf und bestreut
ihn mit schwarzem Sesam. Vor dem
Anschneiden trocknen lassen!

EAT THIS!^{über}



@eatthisorg



facebook.com/eatthisorg

IM INTERVIEW

Lebkuchen Schmidt: Erzählt uns ein wenig über euch! Wie hat sich eure Leidenschaft fürs Kochen und Backen so ganz persönlich entwickelt?

eat this!: Wir sind Nadine und Jörg aus Ulm, beide um die 30 und im „richtigen Leben“ freiberufliche Grafikdesigner, wobei wir auf die Frage „Was machst du eigentlich so?“ immer häufiger mit bloggen antworten. Wir leben beide seit über 10 Jahren vegan und 2011 hat uns die obligatorische Frage „Was könnt ihr denn als Veganer überhaupt noch essen?“, die uns fast täglich gestellt wurde, dazu bewegt, Eat this ins Leben zu rufen. Wir wollten einfach zeigen, wieviel Spaß veganes Kochen und Schlemmen macht! Ein bisschen Eigennutz war auch noch dabei: so ein Blog ist ja auch ein bisschen wie ein Notizbuch, um seine Rezepte nicht zu vergessen. Seit dem Zeitpunkt hat uns das Kochfieber gepackt und bis jetzt nicht mehr losgelassen!

Lebkuchen Schmidt: Wie steht ihr zu Lebkuchen? Gibt es den bei euch nur an Weihnachten oder auch außerhalb der Saison? (Wenn er vegan ist)

eat this!: Nadine: Ich liebe Lebkuchen über alles, weil ich natürlich als echtes „Nürnberger Kind!“ damit aufgewachsen bin. Auch wenn ich Lebkuchen jeden Tag essen könnte, gehören sie für mich zwar nicht nur in die Weihnachtszeit, aber auf jeden Fall in die kältere Jahreszeit.

Lebkuchen Schmidt: Welches unterschätzte Back-/Kochutensil sollte eurer Meinung nach jeder in seiner Küche haben - auch wenn man es nicht unbedingt braucht?

eat this!: Uff, das ist eine schwierige Frage. Da wir eine sehr kleine Küche haben, sind wir relativ minimalistisch eingerichtet, damit es schön übersichtlich bleibt. Extra Schnickschnack findet man bei uns also tatsächlich nicht.

Lebkuchen Schmidt: Eure Rezepte kreiert ihr nicht nur für Veganer, sondern für alle. Welches vegane Gericht

sollte jeder beharrliche Fleischesser unbedingt probieren?

eat this!: Gerade an Weihnachten denken ja viele, auf ihren „echten“ Braten nicht verzichten zu können. All denjenigen empfehlen wir auf jeden Fall mal unseren Seitenbraten mit unserer heißgeliebten Bratensauce zu probieren - der kam bisher bei allen super an.

Lebkuchen Schmidt: Oreos, Lebkuchen, verschiedene Schokoladen - Wovon gibt es noch keine (etablierte) vegane Variante, die es aber unbedingt geben sollte?

eat this!: Mittlerweile gibt es ja schon fast von allen Süßigkeiten eine vegane Variante. Angefangen von weißer Schokolade, über edle Pralinen, Dominosteine bis hin zu veganem Eiskonfekt. Das einzige Problem dabei ist, dass man sie häufig leider nur über Onlineshops beziehen kann.

“VEGAN KOCHEN MACHT SPASS!”



WEIHNACHTLICHE ORANGEN-GRANATAPFEL- TORTE MIT LEBKUCHEN

Köchin **Bianka Palsbröker**

ZUTATEN

Für den Teig:

100 g	Zucker
125 g	Butter oder Margarine
2 EL	Stärke
etwas	Wasser
300 g	Dinkelmehl, Type 812
1/2 TL	Backpulver
70 g	Backkakao
500 ml	Buttermilch
80 g	Zartbitter-Schokolade
250 g	schokolierete Elisen-Lebkuchen

Basis für Füllung und Creme:

500 g	Orangen
300 g	Granatapfelkerne
200 g	Sauerkirschen
2 Pck.	Vanillepuddingpulver
7 EL	Zucker

Für die Füllung:

1/2	des Orangenpuddings
1/2	des Granatapfelpuddings
2 TL	San-a-part (zum Festigen der Creme)
500 g	Magerquark

Für die Dekorcreme:

1/2	des Orangenpuddings
1/2	des Granatapfelpuddings
360 g	Butter (Zimmertemperatur)

Für die Dekorcreme:

Zwei	Orangenscheiben
einige	Granatapfelkerne
250 g	schokolierete Lebkuchen
	„Merry Christmas“- Geschenkband
	weißer Schneeflocken-Zuckerdekor

SCHRITT 1

Für den Teig Zucker mit der Butter schaumig schlagen. In einer Schüssel Stärke mit Wasser mischen, dabei solange rühren, bis sich die Stärke vollständig aufgelöst hat. Die Stärkemischung zur Zucker-Butter-Mischung hinzugeben. Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Backkakao in einer Schüssel mischen. Nun abwechselnd diese Mischung und die Buttermilch zum Teig hinzugeben und verrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Die Zartbitter-Schokolade und die Elisen-Lebkuchen klein hacken. Beides nun vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig gleichmäßig auf vier gefettete Springformen verteilen und glatt streichen. Jeden Teig etwa 25 Minuten backen und die Formen im Ofen auf mittlerer Schiene auf ein Backgitter stellen. Nach der vorgegebenen Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Dazu ein Stäbchen in den Teig pieksen. Bleibt noch etwas Teig am Stäbchen kleben, braucht der Kuchen noch einige Minuten im Ofen. Den Kuchen dann herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form stürzen, dann vollständig erkalten lassen.

BACKZAUBERIN^{über}



www.backzauberin.de



[@backzauberin](https://www.instagram.com/backzauberin)



facebook.com/backzauberin

SCHRITT 2

Sind die Puddingportionen abgekühlt, jeweils mit 250 g Magerquark und einem Teelöffel San-a-part vermengen. Nun den ersten Teig der vier abgekühlten Teigböden nehmen, auf einen Tortenteller legen und mit der Hälfte der Orangenpuddingcreme bestreichen. Nun den zweiten Boden drauflegen und diesen mit der Hälfte der Granatapfelpuddingcreme bestreichen. Mit dem dritten und vierten Teigboden und den Füllungen genauso vorgehen. Die Torte in den Kühlschrank stellen, sodass die Creme fester wird.

SCHRITT 3

In der Zwischenzeit die Dekorcreme vorbereiten. Dazu nach Belieben die Fruchtpuddings mischen oder nach Farbe getrennt zubereiten. Die zimmerwarme Butter aufschlagen (ca. 3 bis 5 Minuten), dann etwas vom Fruchtpudding dazugeben und verrühren. Nach und nach den gesamten Fruchtpudding dazugeben und zu einer cremigen Masse aufschlagen. In den Kühlschrank stellen.

SCHRITT 4

Die Torte und die Fruchtbuttermilchcreme aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem Tortenmesser die Fruchtbuttermilchcreme um die Torte streichen, sodass diese komplett mit der Buttermilchcreme bedeckt ist. Die Elisen-Lebkuchen in ca. einen Zentimeter dicke Streifen schneiden und so an den Tortenrand andrücken, dass die Füllung der Lebkuchen zu sehen ist. Für den Dekor eine Orangenscheibe aufschneiden, von der Schale befreien und halbieren. Die Orangenscheiben und Granatapfelkerne nach Belieben auf der Torte verteilen und noch einige Schneeflocken darüber streuen. Das Geschenkband um die Lebkuchentorte ziehen und eine Schleife als Abschluss binden.

"ICH VERSUCHE MICH BEI
LEBKUCHEN JEDES JAHR ZU
BEHERRSCHEN..."

IM INTERVIEW

Lebkuchen Schmidt: Erzähl uns ein wenig über dich und deinen Food-Blog! Wie hat sich deine Leidenschaft fürs Kochen und Backen so ganz persönlich entwickelt?

Bianka Palsbröker: Kochen und Backen gehören für mich seit Kindheitstagen zu meinem Alltag. Ich hatte das Glück, dass ich meiner Mama und auch meiner Oma früh in der Küche helfen und vieles selbst ausprobieren durfte. Dadurch lernte ich zum einen alle wichtigen „Grundregeln“ des Backens und Kochens und dies regte zum anderen meine Fantasie an. Essen war in meiner Familie zudem immer verbunden mit Genuss, gemeinsamer Zeit und guten, frischen Zutaten. Das behalte ich auch heute bei. Gern lade ich Freunde und die Familie zu mir an den Tisch und zaubere ihnen Köstlichkeiten – sowohl fürs Auge als auch für den Gaumen. Auch meine Arbeitskollegen profitieren seit einigen Jahren von meiner Leidenschaft. So kann ich immer wieder Neues ausprobieren, muss jedoch nicht alle Kalorien allein essen. ;)

Lebkuchen Schmidt: Wie stehst du ganz persönlich zu Lebkuchen? Gibt es den bei dir strikt nur an Weihnachten oder auch außerhalb der Lebkuchen-Saison, weil er so lecker ist?

Bianka Palsbröker: Ich versuche mich jedes Jahr zu beherrschen und erst zur Adventszeit Lebkuchen und Co. zu kaufen. Bei über 30 Grad Außentemperatur ist das kein Problem. Nur wenn es bereits im September gerade noch so 10 Grad plus hat, wird's in der Wohnung noch gemütlicher mit Kerzen, Decken und es wird auch wieder Zeit für Lebkuchen. Die gehören einfach zur kalten Jahreszeit dazu, wenn wir zum Beispiel von einer Wanderung in die warme Stube kommen und Kaffee trinken.

Lebkuchen Schmidt: Welches unterschätzte Back-/Kochutensil sollte deiner Meinung nach jeder in seiner Küche haben - auch wenn man es nicht unbedingt braucht?

Bianka Palsbröker: In den vergangenen Jahren meines Foodblogger-Daseins besuchte ich einige Tortenmessen und fand unzählige Utensilien, die meine Backwerke verschönern: von Fondant in den wunderbarsten Farben, Ausstecher, Nonpareilles in allen erdenklichen Farben und Formen bis hin

“LEBKUCHEN
GEHÖREN
ZUR KALTEN
JAHRESZEIT
DAZU!”

zu Tortenmessern und drehbaren Tortentellern. Diese Utensilien erleichtern mir mein Hobby. Was ich jedoch wirklich nützlich finde, ist das Weglassen von Eiern im Kuchenteig. Wenn man wie ich zur Adventszeit große Mengen backt, kommen schnell einmal 50, 60 Eier zusammen, die ich für die verschiedenen Teige benötige. Diese Menge fand ich furchtbar, sind die Eier doch vorwiegend Bestandteil, weil die Konsistenz damit so gut wird. Da die Plätzchen vor allem für die Waldweihnacht im Nürnberger Tierheim angedacht waren, wuchs in mir die Idee vegane Kekse zu backen, die schmecken und

zusammenhalten. Mein Tipp ist Apfelmus, damit gelingt fast jeder Teig. 6 Eßlöffel Apfelmus haben dabei die gleiche Wirkung wie 2 Eier. Fantastisch.

Lebkuchen Schmidt: Woher kam die Idee, deinen Blog zu starten?

Bianka Palsbröker: Zu Geburtstagen von Freunden und der Familie gab es immer etwas Selbstgebackenes von mir als Geschenk – von kleinen Törtchen und Cake Pops bis hin zu größeren Torten und Wunschformen, zum Beispiel einen Kuchenpalast. Mit dem Gedanken eines Backblogs hatte ich schon länger gespielt, jedoch wieder verworfen, weil ich beim Überschlagen auf nicht allzu viele Rezepte und Neuheiten kam. Erst meine Freundin Micha motivierte mich meinen eigenen Backblog aufzusetzen, da sie mir einmal vor Augen hielt, wie viele neue Kuchen und Torten ich doch über ein Jahr buk.

Lebkuchen Schmidt: Erzähl uns doch ein wenig von deinen knuffigen Meerschweinchen!

Bianka Palsbröker: Aktuell wohnen bei meinem Freund und mir fünf zauberhafte Meerschweinchen. In einer Gruppe leben Cosmo und Elaine, die wir nach unserer Lieblingsserie Seinfeld benannten. Zur Clique gehörte auch mein Herzensschwein Jerry; er ist jedoch Mitte Oktober vergangenes Jahr gestorben. In der zweiten Gruppe leben Mr. Brown, Ms. Sophie und Ms. Moneypenny. Mr. Black war der Anführer der Gruppe, auch er hat uns bereits verlassen. Aber die Verbliebenen erheitern uns jeden Tag. Sobald ich nach der Arbeit nach Hause komme, macht sich Ms. Sophie lauthals bemerkbar. Und immer betteln sie um Futter. Einigen von unseren Schweinchen konnten wir kleine Kunststücke beibringen.

"APFELMUS STATT EIER - FANTASTISCH!"



Eure Rezepte

54

LEBKUCHEN BRATAPFEL

Schnell, einfach, köstlich: Bratäpfel sind im Winter ein Muss, Lebkuchen auch. Zählt eins und eins zusammen!

55

LEBKUCHEN PARFAIT

Parfaits sind von Natur aus würzig: Was liegt näher, als das französische Dessert mit Lebkuchen zu verbinden?

56

SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS

Wenn es größer, sahniger, würziger werden soll: Zaubert eine Torte mit Lebkuchen - gut portioniert im Glas !

57

LEBKUCHEN TIRAMISU

Das Dessert aus Venetien mit feinen Lebkuchen aus Nürnberg: Welch fantastische Kombination.

58

LEBKUCHEN CHEESECAKE

Ihr dachtet, Cheesecake könnte nicht noch besser werden? Falsch gedacht: Gebt Lebkuchen dazu!



LEBKUCHEN-BRATAPFEL

Köchin **Steffi Hans**Schwierigkeitsgrad **leicht**Portionen **2 Stück**

ZUTATEN

2	<i>Äpfel</i>
50 g	<i>Walnusskerne</i>
50 g	<i>Lebkuchen</i>
30 g	<i>Cranberrys, getrocknet</i>
4 EL	<i>Kirschkonfitüre</i>

Schritt 1

Wir beginnen mit der leckeren Füllung: Zunächst Walnüsse und Cranberrys fein hacken, danach den Lebkuchen würfeln. Die nun vorbereiteten Zutaten mischen wir abschließend mit der Konfitüre.

Schritt 2

Kommen wir zu den Äpfeln: Das Obst waschen, halbieren und das Kerngehäuse im Inneren entfernen. Anschließend verteilen wir die Keksfüllung in den Apfelhälften.

Schritt 3

Die Äpfel dann in eine Auflaufform stellen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C / Umluft 175°C / Gas: Stufe 3) für circa 30 Minuten backen.

Schritt 4

Die weihnachtlich duftenden Äpfel je nach Wunsch mit Vanillesoße und einer Prise Zimt garnieren. Guten Appetit!





WEIHNACHTLICHES LEBKUCHEN-PARFAIT FÜR SCHLECKERMÄULER

Köchin **Yvonne Zeitler**

Schwierigkeitsgrad **leicht**

Portionen **4**

ZUTATEN

3 *Eigelb*

3 *Eiweiß*

30 g *Zucker*

100 g *Vollmilchkuvertüre*

250 ml *Sahne*

1 *Prise Lebkuchengewürz*

1 *Lebkuchen von Lebkuchen-Schmidt nach Wahl, ich*

empfehle die Schwarze Elise

Schritt 1

Die cremige Süßspeise aus Frankreich lässt sich herrlich mit Lebkuchen kombinieren und obendrein schnell zubereiten! Zunächst die Sahne und das Eiweiß steif schlagen. Dann das übrige Eigelb mit einer Prise Zucker schaumig rühren.

Schritt 2

Nun schneiden wir die Kuvertüre in kleine Stücke und schmelzen die Portionen im heißen Wasserbad, dabei das Eigelb zügig unterrühren. Unseren Lebkuchen hacken wir

ebenfalls klein, vermengen das Ganze mit Lebkuchengewürz und geben die Mischung anschließend zur Eigelbmasse dazu. Eiklar und Sahne ordentlich unterheben.

Schritt 3

Zu guter Letzt eine Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineinfüllen. Das weihnachtliche Lebkuchenparfait über Nacht im Kühlschrank lassen. Wer mag, kann das leckere Dessert gerne noch mit Sahnetuffs, Zimt und Früchten dekorieren.

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH TRIFFT LEBKUCHEN IM GLAS

Köchin **Sandra Weiß**

Schwierigkeitsgrad **leicht**

Portionen **8 Stück**

ZUTATEN

- 1 Paket *Elisenlebkuchen*
- 1 Glas *Schattenmorellen*
- 1 EL *Speisestärke*
- 250 g *Sahnequark*
- 200 g *Schlagsahne*
- 80 g *Puderzucker*
- 1 Päckchen *Vanillezucker*
- 1 Prise *Zimt*
- 8 kleine *Weckgläser a 200 ml*

Schritt 1

Das Rezept ist nicht nur zur Weihnachtszeit lecker! Wir beginnen mit den Lebkuchen: Die Gewürzkuchen zerbröseln und erstmal beiseitestellen. Danach die Kirschen abgießen und den in einem Behälter aufgefangenen Saft mit 1 EL Speisestärke aufkochen. Anschließend die Kirschen wieder hinzufügen.

Schritt 2

Als nächstes widmen wir uns der leckeren Quarkcreme: Den Sahnequark mit Puderzucker, Vanillezucker und Zimt glatt

rühren, die Sahne steif schlagen und anschließend unter die Quarkmasse heben.

Schritt 3

Die Lebkuchenbrösel, Kirschen, Quarkcreme schichten wir nun abwechselnd in Gläser. Diese Prozedur solange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Natürlich könnt ihr auch eine Auflaufform verwenden, aber in den kleinen Gläschen kommt die Süßspeise besonders zur Geltung. Die Gläser mit der köstlichen Creme am besten über Nacht kaltstellen und dann servieren.





WEIHNACHTLICHES LEBKUCHEN-TIRAMISU

Köchin **Sabrina Wimmer**

Schwierigkeitsgrad **leicht**

Portionen **6-8**

ZUTATEN

2 Eier
1 Vanillezucker
250 g Mascarpone
200 g Sahne
150 ml kalten Kaffee
250 g Lebkuchen natur
5 EL Zucker
4 EL Kakao
geriebene Orangenschale
Rumaroma

Schritt 1

Im ersten Schritt 2 Eigelb mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Mascarpone und Sahne dazugeben, und mit geriebener Orangenschale unterrühren. 1 Eiweiß steif schlagen und zur Creme unterheben.

Schritt 2

Jetzt zu den Elisen: Den Lebkuchen zerbröckeln. Das Rumaroma in den Kaffee geben. Nun kann man das Ganze in die Form schichten: Als erstes Lebkuchen, dann ein paar Spritzer vom Kaffee gefolgt von der Creme. Im Anschluss das Spiel von vorn, also eine Schicht Lebkuchen und Kaffee.

Schritt 3

Steht die Form, auf die obere Schicht ein wenig Kakao drüberstreuen, am besten mit einer Stern-Schablone oder anderen weihnachtlichen Motiven.

Schritt 4

Und als Highlight vor dem Servieren: Wenn ich weihnachtliche Pralinen im Haus habe, dekoriere ich damit mein Tiramisu. Alternativ lässt sich auch etwas aus der weihnachtlichen Back-Deko-Abteilung verwenden – da gibt's einfach zahlreiche Möglichkeiten, um das Tiramisu schön aussehen zu lassen!

LEBKUCHEN-CHEESECAKE

Köchin **Mary Schewlakow**Schwierigkeitsgrad **leicht**Portionen **1 Kuchen**

ZUTATEN

Boden

200 g *Lebkuchen*
100 g *Butter oder Margarine*

Füllung

150 g *Zucker*
3 EL *Stärke*
600 g *Frischkäse*
250 g *Quark*
200 g *Sahne*
1 *Ei*
Saft einer halben Limette

Guss

200 g *Schmand*
1 EL *Zucker*
3 EL *Limettensaft*
1 *Lebkuchen*

Schritt 1

Für den Boden Butter schmelzen und Lebkuchen in kleine Stücke (ca 0,5cm x 0,5cm) schneiden. Beides mischen und fest in die Kuchenform drücken.

Schritt 2

Alle Zutaten für die Füllung außer dem Limettensaft mit einem Löffel (Wichtig: Kein Handrührgerät!) langsam zusammenrühren. Dann den Saft eingeben und zu einer schönen, homogenen Masse verrühren.

Schritt 3

Füllmasse auf dem Boden verteilen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Währenddessen Zutaten für den Guss vermischen. Fertigen Kuchen herausnehmen, Ofen ausstellen, Guss verteilen und für 5 Minuten nochmals in den Ofen stellen.

Schritt 4

Einen Lebkuchen klein schneiden und auf den noch heißen Cheesecake bröseln.







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

