



Duitse Lebkuchen

Zelf een echte, lekkere Duitse Lebkuchen maken voor Kerst! Dat kan in een paar gemakkelijke stappen met dit recept van FunCakes. Bereid de mix voor Gingerbread, bak deze in een mooie hartvorm af en versieren maar!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour pain d'épices
500g

F11140
4,99 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Round #003

02-0-0154
1,65 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Wilton Douilles Open Star #018

02-0-0215
1,65 €

Ingrediënten voor Duitse Lebkuchen

- 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread
- 250 g FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 50 g FunCakes Eiwitpoeder
- 1 ei (circa 50 g)
- 60 g ongezouten roomboter
- 90 ml water

Overige benodigdheden voor Duitse Lebkuchen

- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrek
- Wilton Spuitmondje #003 Round
- Wilton Spuitmondje #018 Open Star
- Patisse Bakpapier Vellen
- Wilton Wide Glide Rolstok 50 cm
- FunCakes Magic Roll Out Powder

Stap 1: Bereid de mix voor Gingerbread voor de Duitse Lebkuchen

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Ga aan de slag met 500 gram FunCakes Mix voor Gingerbread. Kneed hiervoor 500 gram mix met 1 ei, 60 gram ongezouten (room)boter en 60 ml water tot een stevig deeg en laat ten minste 1 uur optstijven in de koelkast. Rol het deeg vervolgens uit op een met poeder bestoven werkblad tot 1 - 1,5 cm dikte. Knip hartjes met een doorsnede van 15 - 20 cm uit en leg deze op het uitgerolde deeg. Snij de hartjes uit en bak deze vervolgens midden in de oven in ca. 15 minuten goudgeel. Laat de hartjes vervolgens afkoelen op het afkoelrek.

Stap 2: Aan de slag met de versiering van de Duitse Lebkuchen

Mix 250 gram suikerbakkerspoeder, 5 gram eiwitpoeder en 30 ml water op lage snelheid in 8 minuten totdat er een mooie egale massa ontstaat. Plaats vervolgens spuitmondje #003 en spuitmondje #018 in de spuitzak en vul deze met de gemaakte icing. Versier het hartje naar wens en gebruik spuitmondje #003 voor de stipjes en spuitmondje #018 voor het schelprandje.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Cupcake met Gingerbread](#)

[Recept Gingerbread Koekjes](#)

