Honiglebkuchen mit getrockneten Feigen

Nach ein paar herbstmilden Tagen braust nun wieder kalter Novemberwind ums Haus und die kurzen Tage machen endgültig klar: Das Jahr ist fast zu Ende. Gut, dass man mit der Weihnachtszeit einen wunderbaren Lichtblick hat, auf den man sich freuen kann. So ungern ich den Winter habe, die Weihnachtszeit mag ich sehr.
Ich bin kein gläubiger Mensch, der an Weihnachten die Geburt Jesu feiert, aber ich finde diese Zeit kann auch – ganz unabhängig von christlichen Werten – als Fest der Menschlichkeit gesehen werden. Mit dem Rückzug nach Innen, um der Kälte des Winters zu entkommen, besinnt man sich vielleicht auch ein bisschen mehr auf Zusammenhalt, Gemeinschaft und Solidarität. So gesehen, verstärkt Weihnachten womöglich das Gute in den Menschen und bewirkt,

dass sie vermehrt Gutes tun.
Und dann ist da auch noch die gemütliche Geselligkeit. Man trifft sich auf dem Weihnachtsmarkt bei einem schönen Glühwein oder macht einen Adventskaffee bei Kerzenlicht und nascht süße Leckereien. Ich glaube all das ist es, was mir an dieser Zeit so gut gefällt.

Weihnachtliches Küchenglück

Und natürlich das Backen! Der Duft von Lebkuchengewürz und Buttergebäck! Der Geschmack von dunkler Kuvertüre und zart

schmelzendem Nugat, von Honigmarzipan und Zimt! Ich liebe die Weihnachtsbäckerei und das Naschen in dieser Zeit! Von Naschkater brauche ich gar nicht zu reden, der freut sich schon im Hochsommer auf die ersten Lebkuchen.
Und Lebkuchen habe ich dieses Jahr auch als erstes gebacken. Das Rezept habe ich aus einem alten Backbuch meiner Oma, aber natürlich habe ich es wieder abgeändert, denn Aprikosen hatte ich keine da und statt weißem Zucker habe ich Kokoszucker genommen. Trotzdem sind mir die Lebkuchen fast noch zu süß – die drei Wochen Zuckerentwöhnung zeigen wohl Spuren. Ich würde den Zucker nächstes Mal weglassen und nur den Honig nehmen, wer es gerne „normal süß“ mag, nimmt ihn dazu oder zumindest 20 g zusätzlich zum Honig.

Für ca. 35 Stück:
175 g Honig
(20-50 g Kokoszucker)
1 Prise Salz
2 EL Öl
2 EL Wasser
1 Eigelb2 TL Kakaopulver
2 TL Lebkuchengewürz
250 g Dinkelmehl Type 630
3 gestr. TL Backpulver
140 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zitronat
70 g getrocknete Feigen, fein gewürfelt
100 g dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Honig, Zucker, Salz, Öl und Wasser in einem Töpfchen langsam erwärmen, bis alles zerlassen ist. In einer Rührschüssel abkühlen lassen.
Mehl, Backpulver, Gewürze und Kakao in eine Schüssel wiegen, das Ei trennen (Eiweiß für Makronen oder anderes Gebäck im Kühlschrank aufbewahren).
In die abgekühlte Honigmischung das Eigelb und nach und nach die Mehlmischung sowie Zitronat und Feigen kneten. Wenn der

Teig zu sehr klebt, kann man ihn eine Weile ruhen lassen.
Dann den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
Den Teig auf bemehlter Fläche ½ cm dick ausrollen und Kreise (Durchmesser ca. 8 cm) oder beliebige Formen ausstechen oder Rechtecke schneiden und auf die Bleche verteilen.
Etwa 10 Minuten backen, im Zweifel einen Lebkuchen herausnehmen und probieren.
Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Kuvertüre verzieren. Dafür die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und in eine kleine Dekoflasche mit kleiner runder Tülle füllen. Alternativ geht auch ein kleiner Spritzbeutel, von dem man einen Minizipfel abschneidet, so dass ein ganz kleines Loch entsteht. Schneekristalle oder Streifenmuster auf die Lebkuchen malen und trocknen lassen. In Keksdosen aufbewahren.

Die Lebkuchen sind unglaublich saftig und aromatisch – das pure Weihnachtsglück.
Ich genehmige mir jetzt noch einen und wünsche euch ein

genussvolles Wochenende!
Backt ihr auch? Was steht auf eurem Back-Plan für die kommenden Wochen? Hinterlasst doch einen Kommentar!
Eure Judith

Du bekommst nicht genug von Lebkuchen? Dann back doch auch noch meine saftigen Elisenlebkuchen mit Marzipan oder die veganen Elisenlebkuchen!

Mit diesem Blogpost steuere ich ein Rezept zum Blogevent Wohlfühlwinter bei.