

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 Eigelb 2 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 $\frac{1}{2}$ 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.



Haddu Möhrchen? Nee, aber: Karotten- Nuss- Kuchen mit Zitronenfrischkäsecreme



Zur

Zeit miste ich viel aus und durchforste meine Schränke nach „Resten“, die ich vor meinem anstehenden Umzug noch verarbeiten kann. Dabei fiel mir eine Packung gemahlene Haselnüsse in die Hände. Was mache ich damit?, war die Frage. Neulich habe ich einen Carrot- Cupcake gegessen. Wer auch immer auf die Idee gekommen ist, Karotten, Möhren, Gelbrüben oder wie man sie auch immer nennen will, in einen Kuchen zu raspeln – er hat ein gutes Werk für die Genusswelt getan! Karottenkuchen ist so ein Klassiker, finde ich. Der geht immer – wenn er gut ist. Und der Cupcake war gut, mit einem merklichen Hauch von Piment, und die Creme obendrauf war frisch und nicht zu süß. Cupcake und Haselnüsse inspirierten mich zu einem saftig-nussigen Kuchen mit Gewürzmischung und sommerlich- frischer Creme.

Gesüßt wurde er von meinem neu erworbenen Kokos- Zucker, den

ich neulich bei Lars „Rawgan“ im rohköstlichen [KulinaRoh](#) kennen lernte.

Ich muss sagen: nächstes Mal nehme ich die Küchenmaschine. 4 riesige Karotten mit der Handreibe zu zerkleinern ist Sklavenarbeit! Aber ich finde es hat sich gelohnt und so heißt es heute:

Haddu Möhrchen? Nee, aber dafür einen leckeren saftigen Karottenkuchen!

Kuchen:

230 g weiche Butter
150 g Kokoszucker (alternativ Rohrohrzucker)
1 Packung Vanillezucker
2 Eier
150 g Vollkornmehl
200 g gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)
2 gestr. TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 gestr. TL Gewürze nach Geschmack, z.B. Zimt, Piment, Ingwer,
...*
450 g Möhren, fein gerieben

Zitronenfrischkäsecreme:

200 g Frischkäse (Doppelrahm)
2- 3 EL Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft
Schale einer halben Zitrone

* (ich habe „Ginger and Bread“ von *Herbaria* genommen, da ist drin: Ingwer, Zimt, Orangenschale, Nelken, Piment, Zitronengras und Kardamom)

Die Karotten schälen und reiben. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln einrühren.

Karotten unterrühren. Mehl, Backpulver, Gewürze,

Zitronenschale und Nüsse mischen und dazu geben.
Alles gut verrühren und den Teig in eine gefettete Springform
(24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Ca. 1 Stunde backen, gegen Ende der Zeit die Stäbchenprobe
machen und evtl. den Kuchen abdecken, falls er zu dunkel wird.

Für die Creme alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und
abschmecken, bis Süße und Säure perfekt harmonieren.

Den abgekühlten Kuchen mit der Frischkäsecreme
bestreichen.[nurkochen]



Nach
einem grauen und nieseligen Morgen scheint draußen jetzt
wieder die Sonne. Ich werde mir jetzt mal einen Kaffee machen,
dazu auf dem Balkon ein Stück Kuchen genießen und weißen
Wölkchen zuschauen. =)

Habt eine genussvolle Kaffeepause heute Nachmittag!

eure

Judith