

Aromatischer Dinkel-Lebkuchen mit BackNatur Ferment

Ein Lebkuchen-Rezept mit natürlicher Triebkraft durch BackNatur Ferment – saftig, würzig und natürlich gelockert.

Er entwickelt ein tiefes, harmonisches Aroma, bleibt lange frisch und schmeckt nach zwei, drei Tagen Ruhezeit am besten.

TAG 1 – Vorteig und Honigteig ansetzen

Zutaten für den Vorteig :

- 150 g Dinkelmehl Type 1050
- 150 g handwarmes Wasser (ca. 26 °C)
- 30 g aktives Backferment

So geht's: Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich verrühren, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht.

Abgedeckt bei 22–24 °C für 12–14 Stunden reifen lassen. Der Vorteig ist fertig, wenn er sich leicht wölbt, feinporig aussieht und angenehm mild duftet.

Backen

Backofen vorheizen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Backzeit: 20–25 Minuten

Die Lebkuchen sind fertig, wenn die Oberfläche leicht matt wird, aber noch sanft auf Druck nachgibt. Nicht zu lange backen – sie sollen schön saftig bleiben!

Glasur & Finish (optional)

Nach dem Abkühlen kannst du deine Lebkuchen veredeln:

Schokoladenglasur: Geschmolzene Zartbitterschokolade für klassischen Glanz

Zitrusglasur: Puderzucker mit Orangen- und Zitronensaft für frische Säure

Honigglanz: 10 g Honig in 50 ml Wasser auflösen und aufpinseln

Reifung & Lagerung

Die Lebkuchen sind direkt nach dem Backen noch etwas fest. Für das perfekte Ergebnis in einer gut verschlossenen Dose 3–5 Tage ruhen lassen – am besten mit einem kleinen Stück Apfel oder Orangenschale. Dadurch werden sie wunderbar weich und aromatisch.

Haltbarkeit: mindestens 3 Wochen