

Tiroler Haselnusslebkuchen

(Alexandra Bernhofer, 1CHL)

Zutaten:

0,20 Kilo Gelbzucker
 3,00 Stück Eier 56 g
 0,13 Kilo Honig
 1 KL Zimt
 0,01 Kilo Lebkuchengewürz (1EL)
 0,20 Kilo Haselnüsse
 -reiben
 0,40 Kilo Mehl glatt Type 700
 0,50 Stück Natron (2KL)

0,50 Stück Eier 56 g
 -zum Bestreichen
 0,04 Kilo Mandeln blanchiert
 Zum Belegen



Code	Tätigkeit	TZ	WZ
A1	Rüsten: Nudelwalker, Kotschale, Fettpinsel, Schüssel, Mixer, Teigkarte, Teigspachtel, Palette, Nudelwalker 	5'	
A2	Zucker, Honig und Eier schaumig rühren	10'	
A3	Alle trockenen Zutaten (Mehl, Haselnüsse, Natron, Lebkuchengewürz, Zimt) vermischen, 1/2 von der Mehlmischung zu der Eiermischung, 1/2 der Mehlmischung auf ein bemehltes Brett und mit der Eier-Mehlmischung kurz durchkneten 	10'	
A4	1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen		30'
A5	1/2 cm dick auswalken – verschiedene Formen ausstechen mit Ei bestreichen und belegen, Rohr vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen 	90'	
A6	Bei 200°C backen		7'-10'

115' 37'-40'