

Gefüllte Honiglebkuchen

Ein ganz besonderes Stück Handwerkskunst!

Zeit ist bei dieser Spezialität ein ganz besonderer Faktor.

Bereits im August bereiten wir einen Lagerteig ausschließlich aus Honig, Roggen- und Weizenmehl zu der zum Reifen bei Raumtemperatur eingelagert wird.

Anfang Oktober ist unser großer Lebkuchentag.

Nun wird der Teig noch mit feingemixtem Zitronat und Orangeat, gemahlenen Haselnüssen sowie Gewürze verfeinert.

Jeder einzelne Lebkuchen wird von Hand ausgestochen und nach dem backen, in noch heißem Zustand, aufgeschnitten, gefüllt und wieder zusammengesetzt.

Nach dem vollständigen auskühlen werden sie mit Kuvertüre überzogen und danach in dicht schließenden Behältern verstaut.

Gut verschlossen müssen die Lebkuchen nun für

mindestens 4 Wochen lagern.

Erst dann (Anfang November) unsere gefüllten Honiglebkuchen fertig zum Verkauf.

Und sie werden von Woche zu Woche noch besser!

Eingeschlossen in die Schokolade wird der Lebkuchen durch die Füllung immer saftiger.

Die Lebkuchen gibt es durch den langen Vorlauf nur stark begrenzt.

Mit den 3 verschiedenen Füllungen Himbeer-Johannisbeerkonfitüre, gewürzte Pflaume und Orangenmarmelade haben unsere gefüllten Lebkuchen ganz sicher das Potenzial zum Food Trend!

