

## Kirschlebkuchen



### Lebkuchenteig

2,000 kg	Zucker	0,200 kg	
1,050 kg	Butter	0,105 kg	
5,500 kg	Honig	0,550 kg	
7,500 kg	Roggenmehl 997	0,750 kg	
2,500 kg	Weizenmehl 550	0,250 kg	
0,600 kg	Vollei	0,060 kg	
0,080 kg	Salz	0,008 kg	
0,100 kg	Lebkuchengewürz	0,010 kg	
0,500 kg	Kakao	0,050 kg	
1,700 kg	Wasser	0,170 kg	- lösen und zugeben
0,200 kg	Ammonium	0,020 kg	
21,680 kg	Lebkuchenteig	2,168 kg	- alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten

### Kirschfüllung

15,000 kg	TK-Kirschen	1,500 kg	- in einem Sieb auftauen und Kirschsafft auffangen
2,500 kg	Kirschsafft	0,250 kg	- einrühren
1,500 kg	Kochkrepmpulver	0,150 kg	
1,500 kg	Zucker	0,150 kg	- kochen und mit dem eingerührten Krepmpulver abbinden
12,500 kg	Kirschen	1,250 kg	
18,000 kg	Kirschfüllung	1,800 kg	

### Verarbeitung

- Füllung mit etwas Zimt und Kirschwasser abschmecken
- 2,100 kg Lebkuchenteig auf 40x100 cm ausrollen und 1,800 kg Kirschmasse aufstreichen
- anschließend zu einer Schnecke aufrollen und gut durchkühlen
- die Schnecke in 2,5 cm breite Scheiben schneiden, auf Backpapier legen und backen
- Abbacken: OH und UH 190 °C mit offenem Zug  
ca. 18 min.
- nach dem erkalten mit Kuvertüre oder Fettglasur überziehen