



Lebkuchen- *Rezepte*



 RBV
BIRKMANN

DE *Lebkuchen*

Zutaten für 5 Stück

Teig: 120 ml Wasser, 100 g Honig,
100 g Zuckerrübensirup,
280 g braunen Zucker,
15 g gemahlene Ingwer, 15 g Zimt,
15 g gemahlene Nelken, 1 Prise Salz,
330 g Butter, 1 TL Natron, 750 g Mehl

Verzierung: 50–100 g Puderzucker,
1–2 EL Wasser, Lebensmittelfarbe* nach
Belieben

Wasser, Honig, Zuckerrübensirup, und braunen Zucker aufkochen. Ingwer, Zimt, Nelken, 1 Prise Salz und gewürfelte Butter mit einem Schneebesen unterrühren. Abschließend Natron unterrühren. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.



Mehl unter die Masse kneten und über Nacht kühl stellen.

Den Teig auf einer Back- und Ausrollmatte* mit Ausroll-Teighölzern* ca. 5–7 mm gleichmäßig dünn ausrollen*.

Im vorgeheizten Backofen* (Ober-/Unterhitze 190 °C/Umluft 170 °C) 5–10 Minuten backen. Lebkuchen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Puderzucker und Wasser zu einer cremigen Masse verrühren. Nach Belieben 1 Msp. Lebensmittelfarbe* hinzugeben. Den Zuckerguss in den Deko-Füller* (alternativ in einen Spritzbeutel*) füllen und Lebkuchen verzieren.

** Praktische Helfer von RBV Birkmann*

Back- und Ausrollmatte: Ausrollen, ausstechen und backen auf einer Matte! Silikon- und



antihafbeschichtet, silber; hitzebeständig bis 260 °C; Maße 33 × 40 cm.

Ausroll-Hölzer aus Buchenholz: zum gleichmäßigen Ausrollen von Teigen; 3 Paar: Höhen 3, 5 und 10 mm.

Lebensmittelfarbe: konzentriertes Pulver zum Einfärben von Puderzucker, weißer Kuvertüre, Marzipan, Sahnedesserts, Cremes, Süßwaren und Cocktails, Inhalt 10 g.

Deko-Füller: Zum Dekorieren von Plätzchen und Kuchen, mit zwei auswechselbaren Tüllen zum Schreiben und Tupfen; mit Verschlusskappe zum Frischhalten des Deko-Gusses, spülmaschinenbeständig und wärmegeeignet bis +70 °C; Füllmenge 100 ml.

Einmal-Spritzbeutel: 20 Stück auf Rolle; auch für warme Zubereitungen geeignet aus recyclebarem PE; Inhalt ca. 1,25 l | 45 cm



EN *Gingerbread*

Ingredients for 5 items

Dough: 120 ml water, 100 g honey, 100 g treacle, 280 g brown sugar, 15 g ground ginger, 15 g cinnamon, 15 g ground cloves, pinch of salt, 330 g butter, 1 tsp bicarbonate of soda, 750 g flour

To decorate: 50–100 g icing sugar, 1–2 tbsp. water, Food colouring* to taste

Bring the water, honey, treacle and brown sugar to the boil. Use a whisk to fold in the ginger, cinnamon, cloves, pinch of salt and butter cut into cubes. Add the bicarbonate of soda. Leave to cool to room temperature. Knead the flour into the dough mixture and leave in a cool place overnight.



Roll out the dough on a baking and rolling mat* using wooden slats* to an even thickness of approx. 5–7 mm.

Bake in a preheated oven* (top and bottom heat 190 °C/fan oven 170 °C) for 5–10 minutes. Allow gingerbread to cool thoroughly on a cake rack. Mix icing sugar and water to a creamy texture. Add a pinch of food colouring* to taste. Fill icing into the icing syringe pen* (alternatively use a piping bag*) and decorate the gingerbread.

** Practical aids from RBV Birkmann*

Baking and rolling mat: For rolling out, cutting and baking on just one mat! Silicone and non-stick coating, silver; heat-resistant to 260 °C; dimensions 33 × 40 cm.



Wooden slats made of beech wood: For rolling out dough to uniform thickness; 3 pairs; 3, 5 and 10 mm high.

Food colouring: Concentrated powder for colouring icing sugar, white chocolate, marzipan, cream desserts, puddings, sweets and cocktails, contents: 10 g.

Icing syringe pen: for decorating cookies and cakes; with two replaceable nozzles for writing and decorating; with cap for keeping the decorating mix fresh, dishwasher-safe and heatable up to +70 °C; capacity 100 ml.

Disposable piping bag: 20 bags on a roll; also suitable for hot material made of recyclable PE. Contents approx. 1.25 ltr. / 45 cm.



FR *Pains d'épices*

Ingrédients pour 5 pièces

Pâte : 120 ml d'eau, 100 g de miel, 100 g de sirop de betterave à sucre, 280 g de sucre roux, 15 g de gingembre moulu, 15 g de cannelle, 15 g de clous de girofle moulus, 1 pincée de sel, 330 g de beurre, 1 cuillère à café de carbonate de sodium, 750 g de farine

Décoration : 50 à 100 g de sucre glace, 1 à 2 cuillères à soupe d'eau, colorant alimentaire* à volonté

Faire cuire l'eau, le miel, le sirop de betterave à sucre et le sucre roux. Ajouter le gingembre, la cannelle, les clous de girofle, 1 pincée de sel et le beurre en dés en mélangeant avec un



fouet. Ensuite, ajouter le carbonate de sodium. Laisser refroidir à température ambiante. Pétrir la farine dans la masse et laisser refroidir pendant une nuit.

Sur une plaque de cuisson/roulage*, rouler finement et uniformément la pâte avec des baguettes* d'environ 5 à 7 mm. Faire cuire dans le four préchauffé* (haut/bas à 190 °C/circulation d'air à 170 °C) pendant 5 à 10 minutes. Bien laisser refroidir les pains d'épices sur une grille à gâteaux. Mélanger le sucre glace et l'eau pour en faire une masse crémeuse. Ajouter à volonté 1 pointe de couteau de colorant alimentaire*. Verser le glaçage dans le stylo à décorer* (ou une poche à douille*) et décorer les pains d'épices.

** Aide pratique de RBV Birkmann*

Plaque à cuire et à rouler : Rouler, découper et cuire sur une seule plaque ! Revêtement antiadhésif en silicone, argenté ; résistant à la chaleur jusqu'à 260 °C ; dimensions 33 × 40 cm.

Baguettes de roulage en hêtre : pour rouler la pâte à la même épaisseur ; 3 paires : hauteurs 3, 5 et 10 mm.

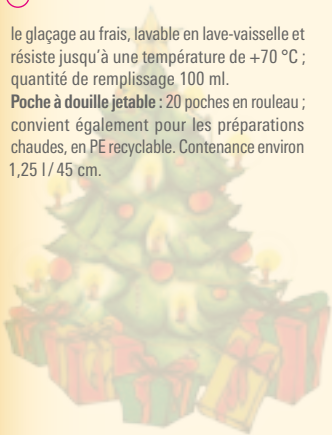
Colorant alimentaire : Poudre concentrée pour colorer du sucre glace, des nappages blancs, de la pâte d'amande, des desserts à la crème, des crèmes, des friandises et des cocktails, contenance 10 g.

Stylo à décorer : Pour décorer des biscuits et des gâteaux, avec deux douilles interchangeables pour écrire et faire des monticules ; avec capuchon de fermeture pour conserver



le glaçage au frais, lavable en lave-vaisselle et résiste jusqu'à une température de +70 °C ; quantité de remplissage 100 ml.

Poche à douille jetable : 20 poches en rouleau ; convient également pour les préparations chaudes, en PE recyclable. Contenance environ 1,25 l / 45 cm.





IT *Panpepato*

Ingredienti per 5 pezzi

Impasto: 120 ml di acqua, 100 g di miele, 100 g di sciroppo di barbabietole da zucchero, 280 g di zucchero di canna, 15 g di zenzero macinato, 15 g di cannella, 15 g di chiodi di garofano macinati, 1 presa di sale, 330 g di burro, 1 cucchiaino di bicarbonato, 750 g di farina

Decorazione: 50–100 g di zucchero a velo, 1–2 cucchiaini di acqua, colorante per alimenti* a piacere

Portare ad ebollizione l'acqua, il miele, lo sciroppo e lo zucchero di canna. Con una frusta incorporare zenzero, cannella, chiodi di garofano, 1 presa di sale e il burro a cubetti.



Infine incorporare il bicarbonato. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Incorporare la farina alla massa e lavorare insieme il tutto, mettere in frigorifero durante la notte.

Stendere omogeneamente l'impasto su un tappetino da forno* con i legnetti* fino ad ottenere uno spessore omogeneo di 5–7 mm.

Cuocere nel forno preriscaldato* (statico 190 °C/ventilato 170 °C) per ca. 5–10 minuti.

Lasciare raffreddare per bene il panpepato su una gratella per dolci. Lavorare lo zucchero a velo e l'acqua fino ad ottenere un composto cremoso. A piacere aggiungere 1 punta di coltello di colorante per alimenti*. Versare la glassa nella penna decorativa* (in alternativa in una tasca da pasticciere*) e decorare il panpepato.



* *I pratici assistenti di RBV Birkmann*

Tappetino da forno: Un solo tappetino per stendere, ritagliare con lo stampino e cuocere in forno! Rivestimento in silicone e antiaderente, color argento; resistente alle alte temperature fino 260 °C; dimensioni 33 × 40 cm.

Legnetti per stendere in faggio: Per stendere gli impasti in modo uniforme; 3 paia: altezza 3, 5 e 10 mm.

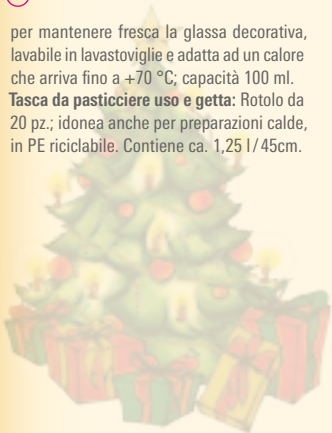
Colorante per alimenti: Polvere concentrata per colorare zucchero a velo, glassa di cioccolato bianco, marzapane, dessert alla panna, creme, dolci e cocktail, contenuto 10 g.

Penna decorativa: Per decorare biscottini e dolci, con due beccucci interscambiabili per scrivere e applicare ciuffetti; con cappuccio



per mantenere fresca la glassa decorativa, lavabile in lavastoviglie e adatta ad un calore che arriva fino a +70 °C; capacità 100 ml.

Tasca da pasticciere uso e getta: Rotolo da 20 pz.; idonea anche per preparazioni calde, in PE riciclabile. Contiene ca. 1,25 l/45cm.





ES *Pan de especias*

Ingredientes para 5 unidades

Masa: 120 ml de agua, 100 g de miel, 100 g de jarabe de remolacha azucarera, 280 g de azúcar moreno, 15 g de jengibre molido, 15 g de canela, 15 gramos de clavo de olor molido, 1 pizca de sal, 330 g de mantequilla, 1 cucharadita de bicarbonato, 750 g de harina

Decoración: 50–100 g de azúcar en polvo, 1–2 cucharadas de agua, colorante para alimentos* a gusto

Hierva el agua, la miel, el jarabe de remolacha azucarera y el azúcar moreno. Agregue el jengibre, la canela, el clavo de olor, 1 pizca de sal y la mantequilla en daditos y mezcle con una batidora. Después agruege el bicarbonato. Deje enfriar a temperatura ambiente.



Mezcle la harina con la masa y deje reposar en frío hasta el día siguiente.

Con palitos para extender*, extienda uniformemente la masa sobre un tapiz para hornear y extender* hasta un grosor de 5–7 mm.

Hornee durante aprox. 5–10 minutos en un horno precalentado* (temperatura arriba/abajo 190 °C/circulación de aire a 170 °C).

Deje enfriar bien el pan de especias sobre una rejilla de cocina. Mezcle el azúcar en polvo con el agua hasta formar una masa cremosa. Agregue a gusto 1 punta de cuchillo de colorante para alimentos*. Llene una pluma decorativa* (opcionalmente una manga*) con el baño de azúcar y decore el pan de especias.

** Productos auxiliares prácticos
de RBV Birkmann*

Tapiz para hornear y extender: ¡Extender, cortar y hornear sobre un solo tapiz! Revestido con silicona antiadherente, plateado, resistente al calor hasta 260 °C; medidas 33 × 40 cm.

Palitos para extender de madera de haya: Para extendido uniforme de masas, 3 pares: altura 3, 5 y 10 mm.

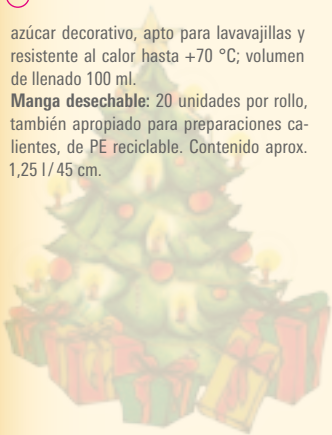
Colorante para alimentos: Polvo concentrado para colorear azúcar en polvo, cobertura blanca, mazapán, postres de cremas, budines, golosinas y cócteles, contenido 10 g.

Pluma decorativa: Para decoración de galletas y tortas, con dos picos intercambiables para escritura y puntos, con tapa de cierre para mantenimiento de la frescura del baño de



azúcar decorativo, apto para lavavajillas y resistente al calor hasta +70 °C; volumen de llenado 100 ml.

Manga desechable: 20 unidades por rollo, también apropiado para preparaciones calientes, de PE reciclable. Contenido aprox. 1,25 l/45 cm.



Lebkuchen- *Rezepte*



RBV Birkmann GmbH & Co. KG
33790 Halle/Westf. • Germany

BIRKMANN
RBV