



FEINE BACKWAREN **LEBKUCHEN-MIX**

Anwendungstipps und Rezepte für die Weihnachtszeit

LEBKUCHEN-MIX

DER ALLROUNDER FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Gerade in der Weihnachtszeit spielen feine Backwaren, insbesondere der Lebkuchen, eine ganz besondere Rolle in der Bäckerei und Konditorei. Ein Weihnachtsklassiker ist der Dawn Lebkuchen-Mix zur Herstellung von feinen Lebkuchenvariationen. Ob klassische Lebkuchentaler, feine Gewürzsnitten oder Lebkuchen-Desserts: die Gebäcke sind saftig mit langer Frischhaltung.

SCHNELLE
WEITERVER-
ARBEITUNG



DIE VORTEILE FÜR SIE

- ✓ Einfache Herstellung
- ✓ Sichere Backergebnisse
- ✓ Lange Frischhaltung
- ✓ Produktion auf Vorrat (sowohl gebacken als auch ungebacken)

GRUNDREZEPT

1000 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505

100 g Honig

160-200 g Wasser oder Milch

ca. 1260 g Gesamt

- Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit 3 - 5 Min. verkneten
- Der Lebkuchenteig kann sofort weiterverarbeitet werden
Empfehlenswert ist jedoch eine kühle Lagerung von mindestens 5 Stunden, idealerweise über Nacht
- Vor der Verarbeitung kurz durchkneten, ausrollen und entsprechend weiterverarbeiten
- Vor dem Backen mit Milch abstreichen

REZEPT FÜR EINEN BESONDERS SAFTIGEN TEIG

1000 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505

100 g Honig

175 g Wasser oder Milch

75 g Dawn Belnap 100 Neutral 7.71729.100

1350 g Gesamt

- Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit 3 - 5 Min. verkneten
- Den Teig mindestens 5 Stunden kühl ruhen lassen, idealerweise über Nacht
- Vor der Verarbeitung kurz durchkneten, ausrollen und wie gewünscht weiterverarbeiten
- Vor dem Backen mit Milch abstreichen



Ausrollen in folgenden Stärken:

Platten für Dominosteine	3 mm
Hexenhäuser, Formgebäck	5 mm
Herzen, Sterne	5 mm
Spitzkuchen	5 - 6 mm (200 g, 60 cm lang)

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit:

ca. 10 - 15 Minuten: abhängig vom Gebäck
ca. 8 - 10 Minuten: Kleingebäck z.B. Herzen, Sterne

TIPP: Die Lebkuchen sollten direkt nach dem Backen von den heißen Blechen genommen werden, damit sie nicht austrocknen.

TIPPS ZUR FRISCHHALTUNG

Richtig verpackt sind Lebkuchen monatelang haltbar.

- Offen gelagertes Gebäck passt sich dem Klima an:
Niedrige Luftfeuchtigkeit = hartes Gebäck
Hohe Luftfeuchtigkeit = weiches Gebäck
- Für sehr saftigen Lebkuchen:
Pur, ohne Überzug über Nacht in einem warmen Gärraum (ca. 34 °C) bei hoher Luftfeuchte (ca. 85 %) lagern
- Nach dem Auskühlen die Lebkuchengebäcke mit Dawn Kuvertüre überziehen, so bleiben die Gebäcke länger frisch
- Für einen schönen Glanz wird der noch warme Lebkuchen mit einer Sanatineglasur abgeglänzt

Sanatineglasur

- 1000 g Wasser
- 1000 g Glucosesirup
- 100 g Dawn Sanatine 2.03634.114

2100 g Gesamt

- Alle Zutaten aufkochen und die warmen Lebkuchen damit bestreichen.

LEBKUCHEN-MIX – EIN PRODUKT, VIELE MÖGLICHKEITEN

Aus dem Dawn Lebkuchen-Mix kann nicht nur Lebkuchenteig, sondern auch Massen für Gewürzkuchen, Muffins oder Oblatenlebkuchen hergestellt werden. Weitere vielfältige Möglichkeiten entstehen, wenn der Dawn Lebkuchen-Mix mit Dawn Muffin-Mix oder Dawn Creme Cake-Mix kombiniert wird.

Art.-Nr.	Produkt	Gebinde
2.03830.505	Lebkuchen-Mix	15 kg



Einfache
Anwendung



Rationelle
Herstellung



LEBKUCHEN- MUFFIN

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Tulip Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Lebkuchen einfüllen
- Je ca. 10 g Nuss-Streusel-Mischung aufstreuen
- Backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



ZUTATEN

Aufbau für 17 Stück

- 2040 g Muffinmasse, Lebkuchen
- 170 g Nuss-Streusel-Mischung

Muffinmasse, Lebkuchen

- 800 g Dawn Muffin-Mix 0.02396.837
- 200 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 100 g Honig
- 350 g Speiseöl
- 500 g Wasser
- 2 g Dawn Lebkuchenaroma 2.01365.521
- 75 g Apfelstücke, getrocknet
- 75 g Dawn Haselnüsse, geröstet, gehackt, karamellisiert 2.10014.014

2102g Gesamt

Nuss-Streusel-Mischung

- 1000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 450 g Butter
- 150 g Zucker
- 400 g Dawn Haselnüsse, geröstet, gehackt, karamellisiert 2.10014.014

2000 g Gesamt

Tipps

- Zur Dekoration Sterne aus Dawn Rollfondant 2.79027.116 ausstechen
- Für eine weihnachtlich-fruchtige Variante vor dem Backen ca. 15 - 20 g Dawn Dailyfruit Xtra Apfel (gewürfelt) 2.02915.215 mit einem Spritzbeutel mittig eindressieren

Herstellung Muffinmasse, Lebkuchen

- Alle Zutaten, außer Apfelstücke und Haselnüsse, 1 Minute bei langsamer und 3 - 4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachschräger verrühren
- Apfelstücke und Dawn Haselnüsse kurz unterlaufen lassen

Herstellung Nuss-Streusel-Mischung

- Alle Zutaten, außer Haselnüsse, zu Streuseln verarbeiten
- Dawn Haselnüsse mit den Streuseln mischen

GEWÜRZ- SCHNITTE

HERSTELLUNG

- Gewürzmasse in ein mit Backpapier ausgelegtes Schnittblech einfüllen und glattstreichen
- Backen

Backtemperatur: 185 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- Beide Fettglasuren auflösen
- Die dunkle Fettglasur dünn mit einer Palette aufstreichen
- Mit weißer Fettglasur abspinnen



ZUTATEN

Aufbau für 1 Blech (60 x 40 cm)

- 3529 g Gewürzmasse
- Dawn Fettglasur Drops Dunkel 2.10063.015
- Dawn Fettglasur Drops Weiß 2.10065.015

Gewürzmasse

- 800 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 250 g Zucker
- 225 g Weizenmehl Type 550
- 150 g Haselnussgrieß, leicht geröstet
- 200 g Dawn Marcuscreme (UTZ) 2.10014.505
- 350 g Speiseöl
- 300 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
- 300 g Wasser
- 750 g Vollei
- 4 g Salz
- 100 g Dawn Mini-Borke 2.03223.114
- 100 g Mandeln, gehackt
- 3529 g Gesamt**

Tipps

- Die Masse eignet sich besonders gut zur Herstellung weihnachtlicher kleiner Kuchen
- Alternativ kann anstatt der Dawn Fettglasur auch Dawn San Felipe® Bitter Kuvertüre 8.01436.400 und Dawn Cabo Blanco® Weiße Schokolade 8.01323.400 verwendet werden

Herstellung Gewürzmasse

- Alle Zutaten, außer Mini-Borke und Mandeln, 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren
- Mini-Borke und Mandeln kurz unterlaufen lassen

LEBKUCHEN DESSERT

HERSTELLUNG

- Lebkuchenteig auf 4,5 mm ausrollen und backen

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

- Lebkuchenteig nach dem Backen in 5 cm breite Streifen schneiden und auskühlen lassen
- Mit einer 12er Lochtülle jeweils außen einen Streifen Kirschwasser-Marzipanmasse (125 g pro Streifen) aufdressieren
- Fruchtfüllung Dawn Delifruit Schattenmorellen oder Dawn Delifruit Waldfrüchte in die Mitte einfüllen (300 g pro Streifen)
- Einige Stunden trocknen lassen
- Anschließend mit Dawn San Felipe® Bitter Kuvertüre überziehen und mit Dawn Cabo Blanco® Weiße Schokolade und Dawn Maracaibo Milkschokolade überspinnen

ZUTATEN

Aufbau für 1 Blech (60 x 40 cm)

- 1500 g Lebkuchenteig
- 2000 g Kirschwasser-Marzipanmasse
(oder Rum-Marzipanmasse)
- 2400 g Dawn Delifruit Schattenmorellen 8.00686.333
oder
- 2400 g Dawn Delifruit Waldfrüchte Classic 8.00278.333

Dekor

- Dawn San Felipe® Bitter Kuvertüre 8.01436.400
- Dawn Cabo Blanco® Weiße Schokolade 8.01323.400
- Dawn Maracaibo Milkschokolade 8.013015.400

Lebkuchenteig

- 1200 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 120 g Honig
- 200 g Milch

1520 g Gesamt

Kirschwasser-Marzipanmasse (oder Rum-Marzipanmasse)

- 2000 g Marzipanrohmasse
- 200 g Dawn Compound Kirschwasser 2.02027.320
oder alternativ
- Dawn Schüly Echter Übersee-Rum 38 % vol
2.09047.364

2200 g Gesamt



Herstellung Lebkuchenteig

- Alle Zutaten miteinander verkneten und möglichst über Nacht (mindestens 5 Stunden) ruhen lassen
- Vor dem Verarbeiten nochmals durchkneten

Herstellung Kirschwasser-Marzipanmasse (oder Rum-Marzipanmasse)

- Marzipanrohmasse mit Dawn Compound oder Dawn Schüly Echter Übersee-Rum verkneten

LEBKUCHEN- TALER

HERSTELLUNG

- Die Masse mit einem Spritzbeutel (10er Lochtülle) auf Oblaten aufdressieren
- Backen

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten
(abhängig von der Gebäckgröße)

- Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre überziehen und wie gewünscht ausdekorieren



ZUTATEN

Aufbau für 60 - 100 Lebkuchentaler, je nach Größe

3900 g Lebkuchentalermasse

Dekoration

Dawn San Felipe® Bitter Kuvertüre 8.01436.400

Dawn Cabo Blanco® Weiße Schokolade 8.01323.400

Dawn Maracaibo Milkschokolade 8.01315.400

Dawn Haselnusskrokantstreusel 2.10066.113

Dawn Haselnüsse, geröstet, gehackt, karamellisiert

2.10014.014

Lebkuchentalermasse

1000 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505

1000 g Dawn PlusFüll Nuss 2.03695.505

1000 g Vollmilch

300 g Honig

300 g Marzipanrohmasse

300 g Orangeat

3900 g Gesamt

Tipps

- Anstatt mit Kuvertüre können die Lebkuchentaler auch mit Zuckerglasur überzogen werden
- Die Lebkuchentalermasse lässt sich auch ohne Oblaten backen

Herstellung Lebkuchentalermasse

- Alle Zutaten 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren
- Anschließend 10 Minuten quellen lassen

ADVENTSSAHNE- SCHNITTE „BLUTORANGE“

HERSTELLUNG

- Lebkuchenmasse in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen und glatt streichen
- Backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 30 - 40 Minuten

- Nach dem Auskühlen Dawn Delifruit Daily Orange aufstreichen
- Blutorange Sahne blechhoch einfüllen und glatt abziehen
- Gekühlt anziehen lassen und kurz anfrosten
- Beide Decorgel marmoriert aufstreichen



ZUTATEN

Aufbau für eine Schnitte (60 x 20 cm)

- 1290 g Lebkuchenmasse
- 300 g Dawn Delifruit Daily Orange 8.00321.333
- 1400 g Blutorange Sahne
- 150 g Dawn Decorgel Neutral 8.02311.344
- 20 g Dawn Decorgel Karamel 8.00400.300

Lebkuchenmasse

- 600 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 100 g Honig
- 240 g Milch
- 70 g Dawn PlusFüll Mandel 2.43608.105
- 180 g Speiseöl
- 100 g Vollei

1290 g Gesamt

Blutorange Sahne

- 200 g Dawn Fond Blutorange 2.03039.114
- 200 g Wasser, 20 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen

1400 g Gesamt

Herstellung Lebkuchenmasse

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Blutorange Sahne

- Dawn Fond Blutorange und Wasser (20 °C) verrühren und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben

ADVENTSKUCHEN

HERSTELLUNG

- Je 320 g Lebkuchenmasse in die Formen einfüllen und glatt streichen
- Halbe Mandeln auflegen und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 15 - 20 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss oder Sanatineglasur (oben im Bild) abglänzen



ZUTATEN

Aufbau für 5 Kuchen (Ø 17,5 cm)

- 1600 g Lebkuchenmasse
- 100 g Mandeln, halbiert

Lebkuchenmasse

- 750 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 120 g Honig
- 300 g Milch
- 90 g Dawn PlusFüll Mandel 2.43608.105
- 225 g Speiseöl
- 120 g Vollei

1605 g Gesamt

Herstellung Lebkuchenmasse

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Geleeguss

- 1000 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
- 500 g Wasser

1500 g Gesamt

Herstellung Geleeguss

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen

FEINE BACKWAREN - LEBKUCHEN



ADVENTSSCHNITTE MIT MANDELN

HERSTELLUNG

- Lebkuchenmasse in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen und glatt streichen
- Orangeat/Zitronatmischung, Mandeln und Hagelzucker aufstreuen und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 30 - 40 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen

ZUTATEN

Aufbau für eine Schnitte (60 x 20 cm)

- 1605 g Lebkuchenmasse
- 60 g Orangeat/Zitronatmischung
- 80 g Mandeln, gestiftet
- 30 g Hagelzucker

Lebkuchenmasse

- 750 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 120 g Honig
- 300 g Milch
- 90 g Dawn PlusFüll Mandel 2.43608.105
- 225 g Speiseöl
- 120 g Vollei

1605 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 3 - 4 Min. bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Geleeguss

- 1000 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
- 500 g Wasser

1500 g Gesamt

Herstellung Geleeguss

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen



ADVENTSSCHNITTE MIT MARZIPAN UND SCHOKOLADENCREME

HERSTELLUNG

- Lebkuchenmasse in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen, glatt streichen und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

- Nach dem Auskühlen Dawn Belnap aufstreichen
- Marzipan auf 2,5 mm ausrollen und ganzflächig auflegen
- Dawn Schokoladencreme leicht erwärmen und auf dem Marzipan gleichmäßig verteilen
- Mit Dawn Haselnüssen, geröstet, gehackt, karamellisiert bestreuen

ZUTATEN

Aufbau für eine Schnitte (60 x 20 cm)

- 1765 g Lebkuchenmasse
- 70 g Dawn Belnap 100 Neutral 7.71729.100
- 450 g Marzipan, angewirkt
- 400 g Dawn Schokoladencreme, backfest (UTZ) 2.03097.505
- 30 g Dawn Haselnüsse, geröstet, gehackt, karamellisiert 2.10014.014

Lebkuchenmasse

- 750 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 120 g Honig
- 300 g Milch
- 90 g Dawn PlusFüll Mandel 2.43608.105
- 225 g Speiseöl
- 120 g Vollei
- 80 g Dawn Fettglasur Drops, Dunkel 2.10063.015
- 80 g Mandeln, gestiftet

1765 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 3 - 4 Min. bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

ADVENTSSCHNITTE MIT FRUCHT

HERSTELLUNG

- Lebkuchenmasse in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen und glatt streichen
- Gut abgetropfte Birnenhälften durchschneiden und auflegen
oder Dawn Classic Kirsche / Daily Orange diagonal aufdressieren
- Backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 30 - 40 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit Aprikotur abstreichen
- Mit Fondant glasieren



ZUTATEN

Aufbau für eine Schnitte (60 x 20 cm)

1605 g Lebkuchenmasse

900 g Birnenhälften, Konserve, gut abgetropft

oder

750 g Dawn Delifruit Classic Kirsche 8.03088.300

oder

750 g Dawn Delifruit Classic Orange 8.00321.333

75 g Aprikosenkonfitüre, aufgekocht

130 g Fondant

Lebkuchenmasse

750 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505

120 g Honig

300 g Milch

90 g Dawn PlusFüll Mandel 2.43608.105

225 g Speiseöl

120 g Vollei

1605 g Gesamt

Herstellung Lebkuchenmasse

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

ADVENTS- SPRITZGEBÄCK

HERSTELLUNG

- Die Masse mit einen Spritzbeutel (Sterntülle) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche dressieren und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 10 - w15 Minuten
(abhängig von der Gebäckgröße)

- Nach dem Auskühlen mit Dawn Kuvertüren/Schokoladen oder einer Zuckerglasur überziehen und dekorieren bzw. mit Konfitüren oder Cremes füllen



ZUTATEN

Aufbau für 160 Stück à 10 g

1600 g Lebkuchen-Spritzmasse
Dawn San Felipe® Bitter Kuvertüre 8.01436.400
Dawn Cabo Blanco® Weiße Schokolade 8.01323.400
Dawn Maracaibo Milkschokolade 8.01315.400

Lebkuchen-Spritzmasse

800 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
200 g Weizenmehl, Typ 550
100 g Vollei
500 g Butter/Backmargarine

1600 g Gesamt

Tipp

Für den Überzug und zur Dekoration können auch Dawn Fettglasur Drops verwendet werden

Herstellung Lebkuchen-Spritzmasse

- Butter/Backmargarine mit 500 g Dawn Lebkuchen-Mix schaumig rühren
- Vollei nach und nach zugeben
- Restliches Dawn Lebkuchen-Mix und Weizenmehl mischen und unterrühren