

The logo for KÜCHENPROFI features a stylized house shape composed of blue and red geometric elements. Below the house shape, the brand name "KÜCHENPROFI" is written in a bold, black, sans-serif font.

KÜCHENPROFI

A red diamond-shaped callout box with a white border, containing white text. It is positioned to the right of the wooden former and above the gingerbread cookies.

**Auch ideal
für anderes
Kleingebäck**



LEBKUCHENFORMER

GINGERBREAD FORMER



Lebkuchenformer

- Auch ideal für anderes Kleingebäck
- Unbehandeltes Buchenholz

Gingerbread former

- Also ideal for other kinds of cookies
- Natural beech wood

Moule à pain d'épice

- Idéal aussi pour d'autres biscuits
- Bois de hêtre non traité



Stampo per Lebkuchen

- Ideale anche per altri biscotti
- Legno di faggio non trattato

Molde para Lebkuchen

- Ideal también para otras galletas
- Madera de haya no tratado

Lebkuchen vorm

- Ook geschikt voor andere klein gebak
- Onbehandeld beukenhout

①



Teig in die
Ausparung füllen und
glatt streichen.

②



Mit einer Oblate
abdecken und leicht
andrücken.

③



Am Oberteil drehen
(360°). Lebkuchen auf
ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech
setzen.

Rezeptvorschlag

450 g Weizenmehl, 200 g Roggenmehl,
200 g Zucker, 500 g Honig, 250 ml Wasser,
2 TL Lebkuchengewürz, ½ TL Hirschhornsalz,
½ TL Pottasche, Backoblaten, Kuvertüre,
blanchierte Mandeln zum Verziern

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen;
vom Herd nehmen und Honig einrühren.
Erneut aufkochen und abkühlen lassen.
Beide Mehlsorten und Lebkuchengewürz
mischen. Pottasche und Hirschhornsalz nach-
einander in 1 EL Wasser auflösen, mit
Zucker-Honig-Wasser zum Mehl dazugeben
und mit einem Teigschaber zu einem glatten
Teig verrühren. Mit Former Lebkuchen
herstellen und im vorgeheizten Backofen ca.
15 Minuten bei 175°C backen. Abgekühlte
Lebkuchen nach Belieben verziern.

Tipps für gutes Gelingen:

- Überschüssigen Teig entfernen.
- Den Former mit kleinem Abstand über das Blech halten.

①



Fill dough into cavity and level surface.

②



Cover with a wafer, slightly press.

③



Turn upper part (360°). Place gingerbread on a baking tray covered with baking sheet.

Recipe suggestion

450 g wheat flour, 200 g rye flour, 200 g sugar, 500 g honey, 250 ml water, 2 tsp gingerbread seasoning, ½ tsp ammonium carbonate, ½ tsp potash, wafers, chocolate coating, blanched almonds

Bring water and sugar to a boil, remove from stove and add honey. Bring to a boil again and let cool down. Mix both flours and gingerbread seasoning. Dissolve ammonium carbonate and potash one after another in 1 tbsp water, then add with sugar-honey-water mixture to the flour. Mix until smooth. Form gingerbreads, bake in preheated oven 15 minutes at 175 °C/350 °F. Decorate the chilled gingerbreads to taste with chocolate and almonds.

Hints for succeeding:

- Remove excess dough from the former.
- Hold the former with a little distance over the baking tray.

①



Remplissez la cavité de la pâte et lissez-la.

②



Couvrez avec une gaufrette de pain azyme et pressez légèrement.

③



Tournez la partie supérieure (360 °). Placez le pain d'épice sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Suggestion de recette

450 g farine de blé, 200 g farine de seigle, 200 g sucre, 500 g miel, 250 ml d'eau, 2 cc d'épices à pain d'épice, ½ cc de carbonate d'ammonium, ½ cc de potasse, couverture, amandes blanchies

Faites bouillir l'eau avec du sucre; retirez du feu, incorporez le miel. Portez à nouveau à ébullition, laissez refroidir. Mélangez les deux types de farines. Dissolvez potasse et carbonate d'ammonium l'un après l'autre dans 1 cs d'eau, ajoutez à la farine avec le sucre-miel-eau et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Faites des pains d'épices avec le moule et cuisez-les dans un four préchauffé pour 15 minutes à 175 °C. Décorez le pain d'épice refroidi avec de la couverture et des amandes blanchies.

Conseils :

- Retirez l'excès de pâte du moule à pain d'épice.
- Tenez le moule à pain d'épice à une petite distance sur la plaque de cuisson.

①



Versare l'impasto nella cavità e livellarne la superficie.

②



Coprirlo con un'ostia pressandola leggermente.

③



Ruotarne la parte superiore dello stampo (di 360°).
Disporre i Lebkuchen su una placca foderata con carta da forno.

Proposta di ricetta

450 g farina di frumento, 200 g farina di segale, 200 g zucchero, 500 g miele, 250 ml d'acqua, 2 cucchiaini spezie per Lebkuchen, ½ cucchiaino carbonato di ammonio, ½ cucchiaino carbonato di potassio, ostie, glassa, mandorle

Portare a ebollizione acqua con zucchero; toglierla dal fuoco e sciogliervi miele. Portare nuovamente a ebollizione, far raffreddare. Aggiungere le due farine e le spezie. Sciogliere carbonato di potassio e carbonato di ammonio, uno dopo l'altro, in 1 cucchiaino d'acqua, aggiungerli alla farina con acqua, zucchero e miele, lavorare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Con lo stampo formare i Lebkuchen e cuocerli nel forno preriscaldato per 15 minuti a 175 °C. Decorare con glassa e mandorle.

Consigli:

- Rimuovere il composto in eccesso.
- Tenere lo stampo a una piccola distanza dalla placca.

①



Llenar el molde con la masa y alisar.

②



Cubrir con una oblea y presionar ligeramente.

③



Girar la parte superior (360°). Colocar las Lebkuchen en una bandeja de horno cubierta con papel de horno.

Idea de receta

450 g harina de trigo, 200 g harina de centeno, 200 g azúcar, 500 g miel, 250 ml agua, 2 cucharaditas especias para lebkuchen, ½ cucharadita carbonato de amonio, ½ cucharadita carbonato potásico, obleas, cobertura de chocolate, almendras

Llevar a ebullición agua con azúcar; retirar del fuego, añadir miel y remover. Dar otro hervor, dejar enfriar. Mezclar los dos tipos de harina con las especias. Disolver consecutivamente carbonato potásico y carbonato de amonio en 1 cuch. de agua, añadir a la harina con el agua-miel-azúcar, mezclar hasta obtener una masa homogénea. Hacer las Lebkuchen con el molde y hornear durante 15 min. a 175 °C en el horno precalentado. Decorar con cobertura de chocolate y almendras.

Consejos:

- Retire del molde la masa que sobre.
- Mantenga el molde a una pequeña distancia por encima de la bandeja.

Receptidee

①



Vul de uitsparing met deeg en strijk deze glad af.

②



Dek het deeg af met een ouwel en druk deze lichtjes aan.

③



Draai aan het bovenstuk (360°). Plaats de Lebkuchen op een met bakpapier afgedekte bakplaat.

450 g tarwebloem, 200 g roggebloem, 200 g suiker, 500 g honing, 250 ml water, 2 tl Lebkuchen-kruiden, ½ tl hertshoornzout, ½ tl potas, ouwels, couverture, amandelen

Breng water met suiker aan de kook; haal het van het fornuis, roer de honing erdoorheen. Laat het opnieuw koken, daarna afkoelen. Beide bloemsoorten en de kruiden mengen. Los de potas en het hertshoornzout achter elkaar in 1 el water op, voeg dit met het suiker-honing-water toe aan de bloem en roer dit mengsel tot een glad deeg. Maak met de vorm Lebkuchen en bak deze in een voorverwarmde oven 15 min. op 175 °C. Afgekoelde Lebkuchen kunt u naar wens met couverture en geblancheerde amandelen versieren.

Tips:

- Verwijder het overvloedige deeg van de vorm.
- Houd de vorm met een beetje afstand boven de plaat.



EAN



KÜCHENPROFI GmbH

Hörscheider Weg 29 · 42699 Solingen
Germany · www.kuechenprofi.de