PIERNICZKI TORUŃSKIE, PRZEPIS ZE STAREGO ZESZYTU

SKŁADNIKI NA CIASTO:

ILOŚĆ: 2 blaszki pierniczków

- 500 g mąki żytniej typ. 720
- 300 g naturalnego miodu, najlepiej lipowego
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1/4 łyżeczki mielonego anyżu
- kieliszek spirytusu, mały

SKŁADNIKI NA BIAŁY LUKIER:

- 1 szklanka cukru pudru
- 2-3 łyżki gorącej wody
- 1 łyżeczka soku z cytryny

SKŁADNIKI NA POLEWĘ CZEKOLADOWĄ:

- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 ml śmietanki kremówki 30%





PRZEPIS

Mąkę przesiewamy i podgrzewamy w piekarniku. Po dotknięciu powinna być ciepła, ale nie gorąca. Miód przelewamy do rondelka o grubym dnie razem z przyprawą do piernika i przesmażamy. Dodajemy do mąki razem z sodą, anyżem, lekko roztrzepanym jajkiem oraz spirytusem. Dokładnie wyrabiamy. Stolnicę lekko oprószamy mąką. Ciasto dzielimy na dwie części. Każdą rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm. Wykrawamy dowolnymi foremkami i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 160 C na ok. 15 min do lekkiego zarumienienia.

UWAGA: pierniczki zaraz po upieczeniu są miękkie, ale później stają się twarde. Najlepiej, jeśli będą trzymane w dosyć chłodnym i wilgotnym pokoju, aby chłonęły wilgoć. Wtedy szybciej zmiękną, ale najlepiej smakują po około miesiącu od upieczenia. Ciasto struchleje i nabierze smaku.
Szybszym sposobem jest zamknięcie pierniczków w szczelnym pojemniku razem z obierkami jabłka lub połówką cytryny (wtedy uzyskają lekko cytrynowy aromat). Wymieniając co 1-2 dni, aż pierniczki zmiękną.

Polewamy lukrem lub polewą czekoladową po tym jak zmiękną. Ewentualnie tylko wierzch, aby spód mógł chłonąć wilgoć.

Źródło/ Quelle: https://ilovebake.pl/2014/11/21/pierniczki-torunskie-przepis-ze-starego-zeszytu/

Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unia Europejska
Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego
BB-PL INTERREG V A 2014-2020
Klein-Projekte-Fonds der Euroregion PRO EUROPA VIADRINA.
Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen.
Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony.
PZ ERI
Polski Związek Emerytów, Rencistów i Inwalidów Zarząd Rejonowy w Słubicach
ARBEITEN UND LEBEN
in historischen Gebäuden gemeinnützige GmbH

THORNER LEBKUCHEN / REZEPT AUS EINEM ALTEN NOTIZBUCH

ZUTATEN:
MENGE: 2 Bleche an Lebkuchen

- 500 g Roggenmehl Typ 720
- 300 g natürlicher Honig, vorzugsweise Lindenhonig
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Natron zum Backen
- 2 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 1/4 Teelöffel gemahlener Anis
- Ein Shotglas Spiritus, klein

DIE ZUTATEN FÜR DIE WEIßE GLASUR:

- 1 Glas Puderzucker
- 2-3 Löffel heißes Wasser
- 1 Teelöffel Zitronensaft

ZUTATEN FÜR DIE KUVERTÜRE:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Sahnecreme 30%

REZEPT
Sieben Sie das Mehl und erhitzen Sie es im Backofen. Beim Berühren sollte es warm, aber nicht heiß sein. Geben Sie den Honig zusammen mit dem Lebkuchengewürz in einen Topf mit dickem Boden und braten Sie das Ganze an. Fügen Sie es dann zusammen mit Soda, Anis, leicht verquirltem Ei und Spiritus zum Mehl hinzu. Kneten Sie den Teig gründlich. Bestreuen Sie die Arbeitsfläche leicht mit Mehl. Teilen Sie den Teig in zwei. Rollen Sie jeden Teil auf eine Dicke von etwa 1 cm aus. Stechen Sie beliebige Formen aus und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backen Sie die Lebkuchen bei 160 C im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten lang, bis sie leicht gebräunt sind.

HINWEIS: Lebkuchen sind nach dem Backen weich, aber dann werden sie hart. Am besten ist es, wenn sie in einem recht kühlen und feuchten Raum aufbewahrt werden, damit sie Feuchtigkeit aufnehmen. Dann werden sie

schneller weich, schmecken aber am besten etwa einen Monat nach dem Backen. Der nimmt über die Zeit Geschmack an.
Schneller geht es, wenn Sie die Lebkuchen zusammen mit Apfelschalen oder einer halben Zitrone (dann haben sie einen leichten Zitronengeschmack) in einem luftdichten Behälter verschließen. Alle 1-2 Tage müssen die Zugaben ausgetauscht werden, bis die Lebkuchen weich werden.

Die Glasur oder Kuvertüre kann draufgegossen werden, nachdem sie weich geworden sind. Alternativ nur die Oberseite, damit die Unterseite Feuchtigkeit aufnehmen kann.

Quelle: https://ilovebake.pl/2014/11/21/pierniczki-torunskie-przepis-ze-starego-zeszytu/

Europäische Union
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Unia Europejska
Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego
BB-PL INTERREG V A 2014-2020
Klein-Projekte-Fonds der Euroregion PRO EUROPA VIADRINA.
Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen.
Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony.
PZ ERI
Polski Związek Emerytów, Rencistów i Inwalidów Zarząd Rejonowy w Słubicach
ARBEITEN UND LEBEN
in historischen Gebäuden gemeinnützige GmbH

NÜRNBERGER ELISENLEBKUCHEN

GESCHICHTE:

Der Name „Lebkuchen” kommt entweder vom altdeutschen Wort "lebbe" (sehr süß) und bedeutet demnach "süßer Kuchen" oder vom lateinischen "libum" (Fladen). Ursprünglich wurde der Lebkuchen als mit Heilkräutersäften vermischter Honigfladen in den Apotheken der Klöster hergestellt, da Honig als Nebenprodukt der kirchlichen Kerzenherstellung anfiel. Im 13./14. Jahrhundert begann die gewerbsmäßige Lebkuchenherstellung. In Nürnberg gab es seit 1643 die Zunft der Lebzelter. Honig, eine wichtige Zutat bei der Lebkuchenerzeugung, war im Mittelalter die einzige Süßigkeit, die in größeren Mengen vorhanden war. Der Honig war auch entscheidend für den Ruf der Stadt Nürnberg als Lebkuchenbäcker, da der Nürnberger Reichswald mit seinem Heidekraut – auch "Des Heiligen Römischen Reiches Bienengarten" genannt – genügend Honig lieferte. Durch ihren Handel mit Venedig standen den Nürnbergern außerdem die notwendigen Gewürze zur Verfügung. Mit den Nürnberger Lebkuchen wird auch ein Aberglaube verbunden. Zum Beispiel streichelten die Bäuerinnen mit ihren Händen, die vom Lebkuchenteig verschmiert waren, ihre Obstbäume, damit sie im folgenden Jahr reichlich tragen sollten. Man sagte auch, dass, wenn der Bäuerin der Lebkuchenteig misslang, sie damit rechnen musste, im nächsten Jahr zu sterben.

REZEPT:

Zutaten für 120 Stück mit 5 cm Durchmesser:

Für den Teig:

470 g Zucker

4 Eier

1 Teelöffel Vanillezucker

480 g Haselnüsse (eine Hälfte grob und eine Hälfte fein gemahlen)

50 g grob gehackte Walnüsse

100 g fein geschnittenes Orangeat

100 g fein geschnittenes Zitronat

abgeriebene Schale je einer unbehandelten Zitrone und Orange

1 EL fein gehackte Ingwerknolle in Sirup eingelegt

je 1 Teelöffel gemahlene Gewürze: Zimt, Gewürznelke, Piment, Koriander, Muskatblüte (Macis), Kardamom, Muskatnuss

2 Päckchen Backoblaten (5 cm Durchmesser)
Für verschiedene Glasuren:
Punschglasur: 130 g Puderzucker, 2 EL Rum, 2 EL Rotwein.
Schokoladenglasur: 20 g Bitter- oder Vollmilchkuvertüre.
Zum Verzieren:
Verschiedene Nüsse und kandierte Früchte.

ZUBEREITUNG:
Den Zucker, die Eier und den Vanillezucker mit den Schneebesen eines elektrischen Handrührgerätes so lange schaumig rühren, bis sich die Masse verdoppelt hat und der Zucker aufgelöst ist. Anschließend die Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen. Die Masse abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhenlassen. Am nächsten Tag mit nassen Händen kleine, etwa 15 g schwere Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, daß ein drei bis fünf Millimeter breiter Rand frei bleibt. Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 12 - 15 Minuten lang hellbraun backen. Die gut aufgegangenen Lebkuchen dürfen innen nicht ganz gar sein, weil sie noch nachziehen und weich bleiben sollen. Die fertigen Lebkuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Ein Drittel der Lebkuchen beiseite stellen; sie bleiben „natur“, also ohne Glasur. Für die Punschglasur den gesiebten Puderzucker mit Rum und Rotwein glattrühren. Ein weiteres Drittel der Lebkuchen einzeln mit der oberen Seite (nicht die Oblaten) in die Punschglasur tauchen. Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre schmelzen, temperieren und das übrige Drittel der Lebkuchen mit der oberen Seite hineintauchen. Die glasierten Lebkuchen nebeneinander auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Solange die Glasuren noch weich sind, können sie mit Nüssen und kandierten Früchten verziert werden. Die fertigen Lebkuchen in einer Blechdose aufbewahren. Das Gebäck mit einem Stück Pergamentpapier abdecken und einige Apfelschalen darüberlegen. Dadurch bleiben die Elisenlebkuchen weich und saftig. Nach etwa zehn Tagen haben Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.

Quelle: https://www.bayern.by/erlebnisse/essen-trinken/schmankerl-rezepte/plaetzchen/nuernberger-lebkuchen/

PIERNIKI NORYMBERSKIE:

HISTORIA:

Nazwa "piernik" pochodzi albo od staroniemieckiego słowa "lebbe" (bardzo słodki), a więc oznacza "słodkie ciasto", albo od łacińskiego "libum" (ciasto płaskie). Pierwotnie piernik był wytwarzany w aptekach klasztornych jako ciasto miodowe zmieszane z leczniczymi sokami ziołowymi, ponieważ miód był produktem ubocznym przy produkcji świec kościelnych. W XIII/XIV wieku rozpoczęła się komercyjna produkcja pierników. W Norymberdze od 1643 roku istniał cech Lebzelterów. Miód, ważny składnik w produkcji piernika, był jedynym słodkim produktem dostępnym w dużych ilościach w średniowieczu. Miód miał również decydujące znaczenie dla reputacji miasta Norymberg jako piernikarza, ponieważ Norymberski Las Cesarski z jego wrzosem - zwany również "Ogrodem Pszczół Świętego Cesarstwa Rzymskiego" - dostarczał wystarczającą ilość miodu. Dzięki ich handlowi z Wenecją niezbędne przyprawy były dostępne również dla Norymbergerów. Piernik norymberski kojarzy się również z przesądem. Chłopi głaskali swoje drzewa owocowe rękami umazanymi piernikowym ciastem, aby w następnym roku obficie obrodziły. Mówiono również, że jeśli żonie rolnika ciasto piernikowe nie wyjdzie, może spodziewać się śmierci w przyszłym roku.

PRZEPIS:

Składniki na 120 sztuk o średnicy 5 cm:

Ciasto:

470 g cukru
4 jajka
1 łyżeczka cukru waniliowego
480 g orzechów laskowych (w połowie grubo i w połowie drobno zmielonych)
50 g grubo posiekanych orzechów włoskich
100 g drobno posiekanej kandyzowanej skórki pomarańczy
100 g drobno posiekanej kandyzowanej skórki cytrynowej
starta skórka po jednej niepoddanej obróbce cytrynie i pomarańczy
1 łyżka stołowa drobno posiekanego imbiru w syropie
Po 1 łyżeczce zmielonych przypraw: cynamon, goździki, ziele angielskie, kolendra, buzdygan, kardamon, gałka muszkatołowa

2 paczki Backoblaten (małe wafle - andruty przypominające hostię) o średnicy 5 cm
Do różnych glazur:
Polewa ponczowa: 130 g cukru pudru, 2 łyżki rumu, 2 łyżki wina.
Polewa czekoladowa: 20 g czekolady ciemnej lub mlecznej.
Do dekoracji:
Różne orzechy i kandyzowane owoce.

PRZYGOTOWANIE:
Cukier, jajka i cukier waniliowy utrzeć z mikserem do momentu podwojenia objętości i rozpuszczenia się cukru. Następnie dodać orzechy, kandyzowaną skórką pomarańczową, kandyzowaną skórką cytryny, skórkę pomarańczową, imbir i przyprawy. Pozostawić mieszaninę, przykrytą, w chłodnym miejscu na 24 godziny. Następnego dnia uformuj mokrymi rękoma małe kuleczki mieszanki piernikowej o wadze około 15 g i ułóż je na wafelkach tak, aby ich brzeg miał od trzech do pięciu milimetrów szerokości. Umieścić wafle na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C przez 12 - 15 minut do uzyskania jasnobrązowego koloru. Dobrze wyrośnięte pierniki nie powinny być całkowicie upieczone w środku, ponieważ powinny wyciągnąć wilgoć ze środka i stać się miękkie. Gotowy piernik pozostawić do ostygnięcia. Odłożyć jedną trzecią piernika; pozostanie on "naturalny", tzn. bez glazury. Do glazury ponczowej wymieszać przesiany cukier puder z rumem i czerwonym winem, aż będzie gładki. Zanurz kolejną część (jedną trzecią) pierników, po kolei górną stroną w dół (nie wafle) w glazurze. Do polewy czekoladowej należy stopić czekoladę, zahartować ją i zanurzyć w niej wierzch pozostałej (jednej trzeciej) części pierników. Glazurowane pierniki pozostawić do wyschnięcia obok siebie na kratce. Podczas gdy glazury są jeszcze miękkie, można je ozdobić orzechami i kandyzowanymi owocami. Gotowe pierniki należy przechowywać w puszce. Ciasteczka przykryj kawałkiem pergaminowego papieru i połóż kilka skórek jabłek na wierzchu. Dzięki temu pierniki Elisen będą miękkie i wilgotne. Po około dziesięciu dniach, pierniki będą miały optymalną teksturę.

Źródło: https://www.bayern.by/erlebnisse/essen-trinken/schmankerl-rezepte/plaetzchen/nuernberger-lebkuchen/