I Lebkuchen

(La video ricetta)

I Lebkuchen sono dei biscotti di pan di zenzero, una miscela di miele, melassa e zucchero di canna aromatizzata da ben sei spezie differenti più l'arancia e il limone, insomma un'esplosione di aromi ma restando delicati e donando quel gusto autentico e che richiama ai mercatini di Natale. Per quanto mi riguarda mi fanno tornare in mente i miei soggiorni a Norimberga, dove li provai la prima volta.

In una questa video ricetta vi spiegherò come realizzarli. Esistono anche altre versioni, come quella con la glassa al cioccolato o con l'ostia come base e anche di più scuri utilizzando una melassa molto più concentrata ed intensa nonché uno zucchero di canna integrale molto più scuro.

Riporto per praticità la lista della spesa :

- 120 gr di farina di mandorle
- 110 gr di zucchero di canna scuro
- 200 gr di farina 00
- un cucchiaino di lievito per dolci
- 80 gr di burro disciolto (di buona qualità)
- 100 gr di miele
- 100 gr di melassa
- 1 uovo medio
- scorza grattugiata di un arancia ed un limone (non trattati)
- 2 cucchiai di succo di limone filtrato
- le spezie:
    - un cucchiaino di cannella
    - un cucchiaino di noce moscata
    - un cucchiaino di anice stellato (in polvere)
    - un cucchiaino di cardamomo
    - un cucchiaino di zenzero

- un cucchiaino di chiodi di garofano (in polvere)

Per la glassa potete utilizzare dello zucchero a velo con un pochino d’acqua e qualche goccia di limone.