



Riesiger Lebkuchenkeks aus der Gusseisenpfanne

Wenn man an "Festtagsdessert" denkt, gibt es kaum etwas Besseres als Lebkuchen.

Bei Ooni gehen wir noch einen Schritt weiter: Wir backen unseren Lebkuchen in einer gusseisernen Pfanne, um eine zartschmelzende, süße und würzige XXL-Version dieses Klassikers für die Feiertage zu kreieren.

Wir beginnen mit nur Mehl, Zucker, einem Ei, Salz und Butter, dann fügen wir Melasse (ein beliebter Zuckersirup in Übersee), Ingwer, Nelken, Zimt, Vanille und gehackten kristallisierten Ingwer hinzu. Die trockenen Zutaten werden gemischt, dann werden Butter und Zucker untergerührt, während die Melasse dem Lebkuchen die lang ersehnte braune Farbe verleiht.

Schließlich wird der Keks vor dem Backen mit Kristallzucker bestreut, um ihm einen knusprigen Geschmack zu verleihen. Nachdem der Keks aus dem Ofen genommen und abgekühlt ist, servieren Sie ihn mit einer großzügigen Kugel Vanilleeis auf der Oberseite. Dies ist das perfekte Dessert.

Ergibt

25 cm-Durchmesser Keks für 8-10 Personen

Vorbereitung

30 Minuten

Backzeit

20 bis 30 Minuten

Zubehör

[Ooni Pizzaofen](#)

[Ooni Infrarot Thermometer](#)

[Ooni Runde Gusseisenpfanne](#)

Standmixer, Handmixer oder Schneebesen

[Ooni Hitzebeständige Handschuhe](#)

Zutaten

114 g ungesalzene Butter, erweicht und geteilt

270 g glattes Mehl, plus mehr für den kristallisierten Ingwer

5 g gemahlener Ingwer

3 g gemahlener Zimt

7 g Backpulver

1,5 g gemahlene Nelken

2 g flockiges Meersalz

200 g Streuzucker, plus 8 g zum Bestreuen

120 g Melasse (oder Zuckerrübensirup)

1 großes Ei

5 g Vanilleextrakt

30 g fein gehackter kristallisierter Ingwer

Rezept

1. Wenn Sie in einem Volt- oder konventionellen Küchen-Backofen kochen, heizen Sie den Ofen auf 175 °C vor. Wenn Sie in einem anderen Ooni Ofen backen, streben Sie eine Temperatur von 175 °C auf dem inneren Pizzastein an. Verwenden Sie das Infrarot-Thermometer, um die Temperatur in der Mitte des Steins schnell und genau (und sicher) zu überprüfen.
2. Ölen Sie den Boden und die Wände einer 25 cm großen gusseisernen Pfanne mit 1 Esslöffel (ca. 14 g) Butter ein. Sie können auch einen Teil der bereits

weichen Butter verwenden.

3. Verquirlen Sie in einer mittelgroßen Schüssel das Mehl, den gemahlene Ingwer, den Zimt, das Natron, die Nelken und das Salz. Bewahren Sie es auf.
4. Schlagen Sie die restliche weiche Butter und den Zucker in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen oder in der Schüssel des Handrührgeräts bei mittlerer Geschwindigkeit auf, bis die Mischung leicht und schaumig ist, insgesamt etwa 3 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit (1 ½ Minuten) stoppen Sie den Mixer und kratzen mit einem Silikonspatel die Wände der Schüssel ab, um sicherzustellen, dass die Zutaten gut eingearbeitet sind. Setzen Sie das Rühren für weitere 1 ½ Minuten fort.

Tipp: Wenn Sie diesen Vorgang von Hand oder mit einem Handmixer durchführen, werden diese Schritte länger dauern. Verwenden Sie daher visuelle Markierungen, nicht die Zeiten, um zu wissen, wann Sie zum nächsten Schritt übergehen müssen.

5. Geben Sie die Melasse, das Ei und die Vanille in die Schüssel und mixen Sie bei mittlerer Geschwindigkeit, bis die Zutaten gut eingearbeitet sind und eine helle Farbe haben, insgesamt etwa 3 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit (1 ½ Minuten) stoppen Sie den Mixer und kratzen mit einem Silikonspatel an den Wänden der Schüssel, um sicherzustellen, dass Ihre Zutaten gut eingearbeitet sind. Setzen Sie den Mixvorgang für weitere 1 ½ Minuten fort.
6. Geben Sie die Mehlmischung in die Schüssel und mischen Sie bei niedriger Geschwindigkeit, um die Zutaten zu kombinieren. Erhöhen Sie nach einigen Sekunden die Geschwindigkeit auf mittel. Nach etwa 30 Sekunden stoppen Sie den Mixer und kratzen mit einem Silikonspatel die Wände der Schüssel ab, dann rühren Sie noch ein paar Sekunden weiter.
7. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel den kandierten Ingwer mit einer Prise Mehl, bis jedes Stück gut umhüllt ist. (Dies verhindert, dass der Ingwer auf den Keksboden fällt). Rühren Sie den kandierten Ingwer mit einem Spatel unter die Mehlmischung.
8. Verwenden Sie einen Gummispatel, um den Teig in die Pfanne zu schaben, indem Sie ihn vorsichtig bis zum Rand verteilen und glatt streichen. Befeuchten Sie Ihre Finger mit Wasser, um ein Ankleben zu verhindern und drücken Sie den Teig vorsichtig an den Seiten der Pfanne fest. Bestreuen Sie den Teig mit ½ Esslöffel (8 g) Kristallzucker.



9. Lassen Sie die Pfanne 10 Minuten backen. Nehmen Sie die Pfanne mit Topfhandschuhen aus dem Ofen und drehen Sie sie auf 180 Grad, um sie gleichmäßig zu backen. Backen Sie für weitere 10 bis 15 Minuten oder bis die Seiten leicht gebräunt sind, aber die Mitte noch weich ist.

Tipp: Wenn Sie den Keks nach der zweiten Backzeit aus dem Ofen nehmen und er immer noch nicht durchgebacken erscheint oder feucht und glänzend an den Rändern ist, können Sie ihn noch einmal für weitere 5 Minuten in den Ofen stellen.

10. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Ofen und lassen Sie sie etwa 10 Minuten lang abkühlen.
11. Servieren Sie den Kuchen warm mit einer großen Kugel Eis oben drauf. Viel Spaß beim Genießen!