

Nikolausstiefel backen: Mit diesem Rezept wird ein Schuh daraus

Nikolaus steht vor der Tür. SWR4 Konditor Joachim Habiger zeigt uns ein einfaches Rezept, wie man leckere Nikolausstiefel backt.

Portionen: 6
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Teig:

- 250 g Weizenmehl (Type 1050)
- 90 g Roggenmehl (Type 1150)
- 500 g Honig nach Geschmack
- 15 g Lebkuchengewürz
- 4 g Hirschhornsalz plus 1 Esslöffel Wasser
- 2 g Pottasche plus 1 Esslöffel Milch
- Milch zum Abstreichen

Zutatenliste für die Zuckerglasur:

- 60 g Zucker
- 30 g Wasser

Zutatenliste für den Zuckerguss:

- 100 g Puderzucker
- 20 g Eiweiß
- Dekomaterialien

Hirschhornsalz mit Wasser verrühren, Pottasche mit Milch.

Tipp: Die Triebmittel vermengen sich besser mit dem Teig, wenn sie mit Flüssigkeit angerührt sind.

Aus den beiden Mehlsorten, den Gewürzen, dem Honig und den beiden flüssigen Triebmitteln Pottasche und Hirschhornsalz in der Maschine einen Teig herstellen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Wenn der Teig zu weich ist, können Sie noch etwas Mehl dazugeben. Die Konsistenz sollte sein wie bei einem Mürbeteig.

Danach den Teig zirka einen Zentimeter dick ausrollen.

Den Teig mit dem Stiefelausstecher ausstechen. Mit Milch bestreichen und goldgelb backen. Für die Glasur Zucker und Wasser verrühren und die Stiefelchen damit dick bestreichen.

Tipp: Der Teig kann auch als Lagerteig schon zwei Wochen vorher hergestellt werden. Einfach kühl aufbewahren und dann weiterverarbeiten.

So bereiten Sie den Zuckerguss zu

Eiweiß mit dem Puderzucker gut aufschlagen. Die gebackenen Stiefel mit Zuckerguss und verschiedenen Deko Elemente verzieren.

SWR4 Baden-Württemberg | Jörg Ilzhöfer | 29.11.2023