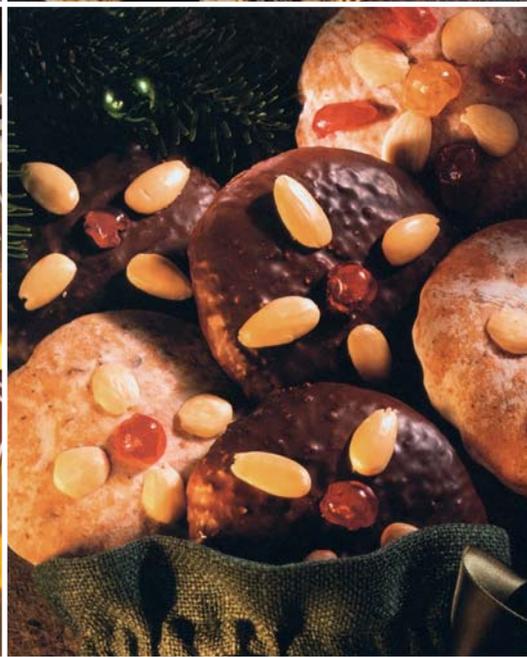


Gabriele Redden

*Lebkuchen*  
selbst gebacken

**B**assermann



# Inhalt

Hoch lebe der Lebkuchen! 4

## Lebkuchenklassiker 8

Der Elisenlebkuchen gilt als das Meisterwerk der Lebkuchenbäckerei, aber auch die Honigkuchen erfreuen sich im Advent großer Beliebtheit. Edelste Zutaten wie Mandeln, kandierte Früchte, Honig und exotische Gewürze sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack. Ob Familie oder Gäste, mit diesen Spezialitäten hinterlassen Sie einen bleibenden Eindruck.

## Pfeffernüsse und Ausstecher 36

Wie abwechslungsreich im Geschmack und vielfältig in den Formen die Lebkuchenbäckerei sein kann, zeigen die dunklen und kräftig gewürzten Pfeffernüsse, die mit Schokolade überzogenen Aachener Printen und das Magenbrot. Aber auch als Baumschmuck, Springerle, Hirtenstäbchen oder Engel machen Lebkuchen eine gute Figur am Weihnachtsbaum oder der Kaffeetafel.

## Die schönsten Familienrezepte 18

Manche Lebkuchenrezepte werden seit Jahrhunderten in Familien von Generation zu Generation weitergegeben. Denn Lebkuchen zu backen hat bei uns eine beinahe ebenso lange Tradition wie Weihnachten, das wichtigste und vor allem von den Jüngsten lang erwartete Familienfest im Jahr. Und was wäre die Adventszeit ohne den verführerischen Duft frisch gebackener Lebkuchen aus Mehl, Mandeln, Nüssen, Honig und vielen weiteren Zutaten.

## Lebkuchen aus aller Welt 52

Lebkuchen erfreuen sich auch bei unseren europäischen Nachbarn größter Beliebtheit – das zeigen Baseler Leckerli, Schweizer Biberle, Elsässer Pain d'Épice und Thorner Kathrinchen sowie die feinwürzigen Lebkuchenrezepte aus Dänemark und Holland. Sogar bis in die vereinigten Staaten von Amerika hat es der Lebkuchen geschafft, wie die Lebkuchen Cookies beweisen: eine Erinnerung an die deutschen Einwanderer.

Von A bis Z 63

Über dieses Buch 64

# Hoch lebe der Lebkuchen!

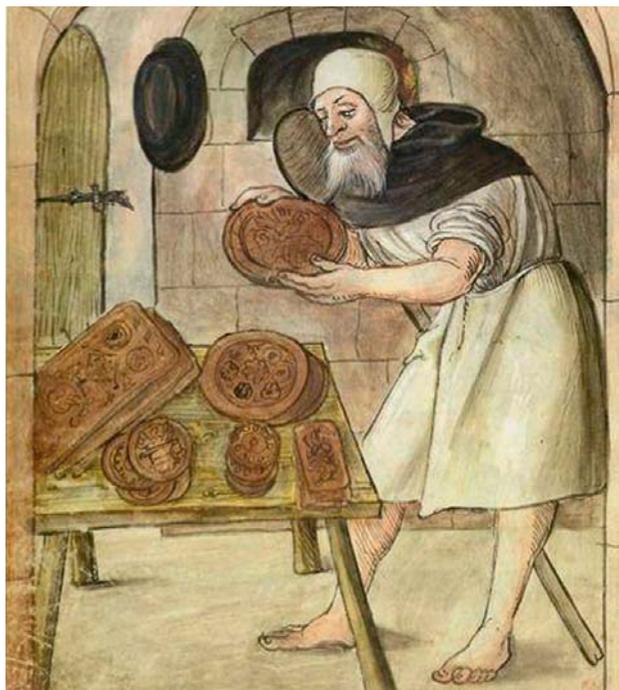
Es ist etwa 4000 Jahre her, dass die ersten Lebkuchen mesopotamische Backstuben mit ihrem so typischen, wunderbar würzigen Duft erfüllten. Und weil das Gebäck so beliebt war, verbreitete es sich schnell in der antiken Welt. Im alten Ägypten wurde den Pharaonen Honigkuchen auf ihre Reise ins Jenseits mitgegeben, in Griechenland wurde der Sage nach der Höllenhund Cerberus damit besänftigt. In Rom opferte man ihn den Göttern. Auch in unseren Breiten galt das Gebäck bis ins 18. Jahrhundert als kräftigende Heilnahrung, die nur in Apotheken erhältlich war. Hergestellt wurden die würzigen Laibe in Klöstern und besonderen Bäckereien, den Lebzeltereien.

## Die Kunst der Lebzelterei

»Pfefferkuchen« tauchten erstmals im 11. Jahrhundert in einer Handschrift des Klosters Tegernsee auf. Ein Hinweis auf die orientalischen Gewürze, die damals alle als Pfeffer bezeichnet wurden. Umschlagplätze für Waren aus dem Morgenland waren Städte wie Nürnberg und Aachen, beide weltbekannt für ihre Lebkuchenspezialitäten. Die

*Nürnberger Lebküchner, um 1520.*

Lebzeltereien, die im 13. und 14. Jahrhundert überall in Deutschland gegründet wurden, gehörten zu den reichsten und mächtigsten Zünften. Ein zukünftiger Lebzelter durfte nichts auf dem Kerbholz haben, musste von ehelicher Geburt sein und bei seinem Eintritt in die dreijährige Lehre zwei Pfund kostbares Bienenwachs abliefern. Dabei war die Lebzelterei weit mehr als ein Handwerk: Sie war eine Kunst. Ein guter Lebküchner wusste nicht nur alles über die perfekte Teigkonsistenz, er schnitzte auch selber kunstvolle Holzmodeln. Zu jener Zeit wurde der Lebkuchen noch in diesen Holzformen gebacken. Heute verwendet man Modeln nur noch für Springerle (siehe Seite 58). Zudem ließ sich der Lebkuchenteig variieren und gestalten. Ob üppig mit Mandeln und Nüssen angereichert, mit kostbaren Gewürzen verfeinert, zu aufwendigen Figuren geformt und sogar vergolddet. Lebkuchen durften bei den Hochzeiten von Adeligen und Königen nicht fehlen. Die köstlichste Spezialität aber buk man zu Ehren der Heiligen Elisabeth, der Schutzpatronin der Bäcker und Lebzelter, den Elisenlebkuchen.



## Die wichtigsten Zutaten

Alle Zutaten sollten frisch sein und vor Backbeginn bereitstehen. Eine Küchenwaage hilft beim genauen Abwiegen. Schüsseln in verschiedenen Größen, ein scharfes Messer und ein Handrührgerät mit Quirlen und Knethaken sind unverzichtbare Helfer in der Lebkuchenbäckerei. Dazu benötigen Sie die folgenden Grundzutaten:

**Mehl** aus Weizen, Dinkel und Roggen ist am besten zum Backen geeignet. Der Ausmahlungsgrad (Type) gibt den Anteil der Schalen des jeweiligen Getreides an: Niedrige Mehltypen wie 405 enthalten wenig davon und sind daher hell und schmecken mild; hohe Typen wie 1050 sind dunkler, reich an Mineralstoffen und herzhaft im Geschmack.

**Zucker** wird aus dem Zuckerrohr oder der Zuckerrübe gewonnen. Brauner Zucker enthält Spuren von Aromastoffen, die beim Backen oder Süßen von Speisen besondere Geschmacksnuancen ergeben. Puderzucker ist gemahlener Zucker und wird für Glasuren und zum Backen verwendet, während Hagelzucker zum Verzieren von Gebäck dient.

**Sirup** wie Ahorn- oder Rübensirup sowie Birnendicksaft wird durch mehrmaliges Kochen des Saftes hergestellt und enthält einen Zuckeranteil von 62 Prozent und mehr.

**Honig** war lange Zeit das einzige Süßungsmittel und ist auch heute noch in der Lebkuchenbäckerei unverzichtbar.

**Nüsse und Mandeln** enthalten viele aromatische, gesunde Pflanzenöle. Da sie nicht lange haltbar sind, verarbeiten Sie Nuss

und Mandelkern am besten gleich nach dem Knacken weiter.

**Orangeat und Zitronat** sind die kandierten Schalen der Bitterorange (Pomeranze) oder der Zedratzitrone. Sie kommen im Stück oder bereits gewürfelt in den Handel und schenken Gebäck ein besonders feines, fruchtiges Aroma.

**Rosinen, Trockenfrüchte & Co.** Bei Rosinen handelt es sich um getrocknete Weinbeeren, die je nach Rebsorte auch als Sultaninen oder Korinthen angeboten werden. Wie alle getrockneten Früchte haben sie einen hohen Zucker-, aber auch gesunden Ballaststoffanteil und verleihen Kuchen, Plätzchen, Lebkuchen und Deserts eine aromatische Süße.

**Eier** kommen im Idealfall aus biologischer oder Freilandhaltung. So schmecken sie besser. Sie dienen als Bindemittel und liefern dem Gebäck Glanz, Farbe und Nährwert.

**Backpulver** eignet sich als Triebmittel für fast alle Kuchenteige. Es lässt sich leicht unter jede beliebige Mehlsorte mischen und ist geschmacksneutral.

**Natron** wird als Lockerungsmittel für besonders schwere Teigarten (z.B. Honigkuchenteig) verwendet.

**Pottasche und Hirschhornsalz** verwendet man bei schweren Lebkuchen- oder Honigkuchenteigen, die genauso viel Honig (oder Honig und Zucker) wie Mehl enthalten. Sie verleihen den Teigen zudem eine typische Geschmacksnote. Wichtig: Sie sollten immer getrennt voneinander angerührt werden.

## Lebkuchengewürze aus dem Morgenland

Schon im Altertum waren Gewürze von allen Völkern als Zutaten für Arzneien und die feine höfische Küche begehrt. Weil sie auf langen, abenteuerlichen Wegen transportiert wurden, waren sie oft so wertvoll wie Gold. Legenden und Geheimnisse rankten sich um die fernen Inseln und geheimnisvollen Ländern des Orients, aus denen sie kamen. Wer sich Pfeffer, Muskat, Zimt oder Kardamom leisten konnte, versprach sich davon Wunder wirkende Kräfte oder höchsten Genuss.

- **Anis** ist eines der ältesten Gewürze überhaupt und wurde schon in der Antike zu Heilzwecken verwendet. Sein Aroma ist würzig-süßlich. Anissamen verwendet man in Getränken, Salaten, Weihnachtsgebäck, Fettbackenem, Obstgerichten und Konfitüren. Anis ist gemahlen oder als getrocknete Samenkörner im Supermarkt erhältlich.

- **Fenchel** stammt ursprünglich aus den Mittelmeerländern und ist mit dem Kümmel verwandt. Fenchel schmeckt anisähnlich und wird zum Würzen von Marinaden, Fisch, Wurst, Gemüse, Quark, Brot, Gebäck und Kuchen eingesetzt. Fenchel ist gemahlen oder als ganze getrocknete Samenkörner im Supermarkt erhältlich.

- **Gewürznelken** kommen ursprünglich von den sagenumwobenen Gewürzinseln, den Molukken. Sie schmecken sehr aromatisch und scharf und passen gut zu Zimt, Kardamom, Pfeffer. Sie eignen sich für eingelegte Früchte, Marinaden und Wild sowie

für Rotkohl und Weihnachtsgebäck. Gewürznelken sind gemahlen oder als getrocknete Blüte im Supermarkt erhältlich.

- **Ingwer** wird vor allem in Indien und China angebaut. Mit Ingwer kann man Gebäck, Getränke wie Tee, Schokolade oder Limonade (Ginger Ale) und viele asiatische Gerichte verfeinern. Ingwer ist frisch oder als getrocknete, gemahlene Wurzel im Supermarkt erhältlich.

- **Kardamom** wird heute überall in Südostasien angebaut. Seine Heimat allerdings ist Indien, aus dessen Küche er als Bestandteil des Currys nicht wegzudenken ist. Mit Kardamom werden Reis, Brot und Backwaren, Süßspeisen, Marinaden, Wurst und Fleisch sowie Obst und Obstsalate verfeinert. Kardamom ist gemahlen oder als getrocknete Samenkapseln im Supermarkt erhältlich.

- **Koriander** ist eines der ältesten Gewürze der Welt. Die ausgereiften, getrockneten Gewürzkörner besitzen ein süßes, würziges Aroma, das an getrocknete Orangenschalen, Zimt und Muskat erinnert. Er wird vorwiegend als Brotgewürz und in der Weihnachtsbäckerei verwendet. Koriander ist gemahlen oder als getrocknete Samenkörner im Supermarkt erhältlich.

- **Macis** ist auch als Muskatblüte bekannt, obwohl es sich dabei um den getrockneten Samenmantel der Muskatnuss handelt. Macis schmeckt angenehm-aromatisch, zarter und milder als Muskatnuss. Macis kann genauso verwendet werden wie Muskatnuss. Macis ist gemahlen oder im Ganzen getrocknet im gut sortierten Supermarkt erhältlich.

- **Muskat** kommt ursprünglich von den indonesischen Banda-Inseln. Die Bezeichnung »Nuss« ist botanisch falsch: Die Nuss ist tatsächlich der Samenkern einer apriko-senähnlichen Frucht. Muskat hat einen strengen, feurigen, leicht bitteren Geschmack. Daher sollte man ihn sparsam verwenden. Muskat harmoniert sehr gut mit Kardamom, Zimt, Nelken, Ingwer und Pfeffer. Er verfeinert aber auch pikante Gemüse, Gemüsesuppen, Soßen sowie Punsch und Glühwein. Muskat ist gemahlen oder als ganze Nuss im Supermarkt erhältlich.

- **Pfeffer** wächst vornehmlich in Indien, aber auch in Indonesien, Westafrika und Brasilien. Über Jahrhunderte war Pfeffer das teuerste Gewürz (daher stammt auch der Ausdruck »gepfefferte Preise«) und wurde sogar als Zahlungsmittel verwendet. Schwarzer Pfeffer wird für Gebäck, gebratenes Fleisch und Geflügel oder in Suppen und Saucen verwendet, weißer Pfeffer passt zu Saucen, hellem Gemüse und sogar zu Erdbeeren und eingelegtem Obst.

- **Piment** wird auch Nelkenpfeffer genannt. Die Maya würzten ihre Schokolade mit Piment, den Kolumbus fälschlicherweise für Pfeffer hielt und ihn deshalb »pimenta«, spanisch für Pfeffer nannte. Piment schmeckt nach Zimt, Muskat und Pfeffer. Piment würzt gebratenes Fleisch, Marinaden, Frikassees und Pasteten. Piment ist gemahlen oder als getrocknete Samenkörner im Supermarkt erhältlich.

- **Sternanis** wächst in Südostasien, riecht und schmeckt wie Anis, allerdings ist sein Aroma wesentlich intensiver. Man verwendet



*Model aus Schwaben. Auch Model-Schnitzen gehörte zur Kunst der Lebküchner.*

ihn bei uns in der Weihnachtsbäckerei, für Feingebäck, Pflaumenmus und Puddings. Sternanis ist gemahlen oder als getrocknete Samenkapsel im Supermarkt erhältlich.

- **Vanille**, die »Königin der Gewürze«, kommt ursprünglich aus Mittel-Amerika. Eine besonders gute Qualität hat Vanille von der Insel Réunion, die früher Bourbon hieß. Sie veredelt Desserts, Kuchen und Gebäck. Vanille ist als fermentierte Schote oder mit Zucker gemischt als Vanillezucker im Supermarkt erhältlich.

- **Zimt** stammt ursprünglich aus Sri Lanka. Erst im 14. Jahrhundert kam Zimt über Arabien nach Europa. Man verwendet Zimt für Backwaren, Süßspeisen, Kompotte, zu Gemüse und Fleisch. Zimt ist gemahlen oder als getrocknete Rinde im Supermarkt erhältlich.

# Lebkuchen- klassiker

Die Elisenlebkuchen, die ihren Namen der Schutzpatronin der Lebkuchenbäcker verdanken, sind die edelsten unter den Lebkuchen. Nur die besten Zutaten werden für sie verwendet. Das gilt auch für Honigkuchen und andere wohlgeformte Leckereien.



# Elisenlebkuchen mit Mandeln

**1** Das Zitronat und das Orangeat mit einem scharfen Messer fein hacken und beiseitestellen. Die Eiweiße und 50 Gramm Zucker in einer kleineren Schüssel mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu festem Schnee schlagen. Die Marzipan-Rohmasse fein hacken und mit etwas Eischnee in einer großen Schüssel glatt rühren. Das Kakaopulver und das Hirschhornsalz darüberstreuen und unterrühren.

**2** Die Mandeln, das Mehl, den Zimt, das Lebkuchengewürz und das Salz in einer Schüssel mischen. Die Mandel-Mehl-Mischung abwechselnd mit dem Eischnee unter die Marzipanmasse heben und 24 Stunden kühl stellen.

**3** Die Oblaten auf einer Arbeitsfläche auslegen und den Teig mit einem Esslöffel auf ihnen verteilen. Dabei einen kleinen Rand lassen, da die Elisenlebkuchen beim Backen noch etwas aufgehen. Vor dem Backen bei Zimmertemperatur zwei Stunden trocknen lassen. Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C) vorheizen.

**4** Die Elisenlebkuchen auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa 15 Minuten goldbraun backen, sodass sie innen saftig bleiben. Auskühlen lassen und die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Lebkuchen mit flüssiger Kuvertüre bestreichen. Für die andere Hälfte den Puderzucker und 2 bis 3 Esslöffel Wasser glatt rühren und auf die Lebkuchen streichen. Trocknen lassen. Vor dem Verzehr in einer Blechdose etwa zwei Wochen lagern.

## Zutaten für ca. 25 Stück

### Teig

- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 4 Eiweiß (M)
- 150 g Zucker
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 2 TL ungesüßter Kakao
- ¼ TL Hirschhornsalz
- 150 g gemahlene Mandeln
- 300 g Weizenmehl (Type 1050)
- 2 TL gemahlener Zimt
- 2 TL Lebkuchengewürz
- ¼ TL Salz
- eventuell etwas Wasser
- ca. 25 Oblaten (9 cm Ø)

### Außerdem

Backpapier

### Guss

- 200 g dunkle Kuvertüre
- 200 g Puderzucker

## Zutaten für ca. 80 Stück

### Teig

- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 75 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier (M)
- 250 g Mehl (Type 1050)
- 200 g grob gehackte Walnüsse
- 100 g Sultaninen (Rosinen)
- 1 TL gemahlener Zimt
- ¼ TL gemahlene Nelken
- 1 TL ungesüßter Kakao
- ¼ TL Salz
- 2 TL Backpulver
- ca. 80 Oblaten  
(5 cm Ø)

### Guss

- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 1 EL Rum
- oder 250 g dunkle Kuvertüre

# Feine Elisenlebkuchen

**1** Das Zitronat und das Orangeat mit einem scharfen Messer fein hacken oder in der Küchenmaschine zerkleinern und beiseitestellen. Die Butter mit dem Zucker mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe in einer großen Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren, bis die Masse cremig ist.

**2** Das Mehl, die Nüsse, die Sultaninen, das fein gehackte Zitronat und Orangeat, die Gewürze, den Kakao, das Salz und das Backpulver in einer Schüssel vermischen und mit den Knethaken unter die Butter-Ei-Masse mischen. Den Teig abdecken und über Nacht kühl stellen.

**3** Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Die Oblaten auf einer Arbeitsfläche auslegen und den Teig mit einem Esslöffel auf ihnen verteilen. Dabei einen kleinen Rand lassen. Die Teighäufchen zwei Stunden trocknen lassen und anschließend im Backofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**4** Den Puderzucker, das Eiweiß und den Rum in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Die Lebkuchen damit bestreichen oder die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Elisenlebkuchen damit überziehen. Die Lebkuchen trocknen lassen. Vor dem Verzehr zwischen Pergamentpapierlagen in einer Blechdose etwa zwei Wochen lagern.

