

Lebkuchen

Einfache, weisse Lebkuchen

Lebkuchen ist ein süßes, kräftig gewürztes, haltbares Gebäck, das in vielfältigen Formen und Varianten vorkommt. In vielen Kulturen ist er ein fester Bestandteil des Weihnachtsgebäcks, nur wenige Sorten werden insbesondere auf Jahrmärkten und Volksfesten ganzjährig angeboten. Die Bäcker zählen Lebkuchen zu den Dauerbackwaren. [Wikipedia](#)

Zubereitung

Eier und Zucker rührt man 1 Std. schaumig, gibt die vorgerichteten Zutaten, Pottasche und das gesiebte Mehl zu und arbeitet die Masse auf ein Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig 1/2 Std. geruht hat welt man ihn 1/2 cm dick aus, schneidet 4 cm breite und 7 cm Lebkuchen, setzt diese auf ein vorgerichtetes Blech und bäckt sie in mässig heissem Ofen hellgelb.

Orangenat und Zitronat fein hacken
Zutaten und Mehl in die Masse einarbeiten

Zutaten

- 4 Eier
 - 1 Pfd. Zucker
 - 60 g feingewiegte Mandeln
 - 60 g feingeschnittenes Zitronat
 - 60 g feingeschnittenes Orangenat, 20 g Zimt
 - 5 g feine Nelken
 - 1(2)Teel. Pottasche
 - 1 Pfd. Mehl.
- Zur Glasur:

- 200 g Staubzucker
- 4 Eßl. heißes Wasser.

Nach Belieben kann man die Lebkuchen auch über Nacht trocknen lassen. Nach dem Backen überzieht man sie mit Wasserglasur.

Backzeit: 35–40Min.

(Stückzahl: ca 64.)