

Das Lebkuchenherz: ein Klassiker mit individueller Note

Für Genießer wäre die Weihnachtszeit ohne den süßen Klassiker Lebkuchen nur halb so schön. Während das Gebäck im Winter Hochsaison feiert, ist es in Form von Lebkuchenherzen ganzjährig gefragt. Besonders beliebt sind diese etwa auf den Festen, wo sie zu den begehrtesten Mitbringseeln zählen.



Für Genießer wäre die Weihnachtszeit ohne den süßen Klassiker Lebkuchen nur halb so schön. Während das Gebäck im Winter Hochsaison feiert, ist es in Form von Lebkuchenherzen ganzjährig gefragt. Besonders beliebt sind diese etwa auf den Festen, wo sie zu den begehrtesten Mitbringseeln zählen. Darüber hinaus sind Lebkuchenherzen eine nette Geschenkidee für ganz besondere Anlässe. Denn sie lassen sich mit der passenden Beschriftung ganz einfach zu einem besonders individuellen Geschenk machen. Wer ein Lebkuchenherz

verschenken möchte, findet eine riesige Auswahl Lebkuchenherzen von Lebkuchen-Markt.de mit witzigen Sprüchen, kann es aber auch mit einem eigenen Slogan versehen lassen. Und es muss auch nicht immer ein Herz sein. Schließlich lässt sich der Lebkuchen in fast jeder beliebigen Form backen.



Was ist Lebkuchen?

Bei Lebkuchen handelt es sich um einen Honigkuchen, in dem orientalische Gewürze wie Anis, Nelken und Zimt verarbeitet werden. Gern wird es außerdem mit Schokolade, Nüssen und Mandeln verfeinert. Statt Hefe wird für den Lebkuchen Pottasche oder Hirschhornsalz als Treibmittel verwendet. Auch Mehl wird - wenn überhaupt - nur sehr sparsam verwendet. Erfunden wurde dieses Gebäck übrigens nicht in Nürnberg, sondern im Orient. So wurden Honigkuchen bereits von den alten Ägyptern gebacken, wie zahlreiche Funde in Gräbern zeigen. Lebkuchen, wie man in heute kennt, wurde erstmals in Belgien gebacken. Über Aachen erreichte das Gebäck schließlich Franken, wo es vor allem in Klöstern hergestellt wurde. Der weltbekannte Nürnberger Lebkuchen etwa stammt eigentlich aus dem Kloster Heilsbronn bei Nürnberg. Hier reicht die Tradition der Lebkuchenbäcker bis ins 14. Jahrhundert zurück. Weil für die Zubereitung vor allem exotische Gewürze benötigt werden, florierte das Geschäft der Lebzelter - Bäcker, die sich auf dieses Gebäck spezialisiert haben, vor allem in den alten Handelsstädten wie Nürnberg oder Augsburg. Beliebt war er vor allem wegen seiner langen Haltbarkeit. Dass die Teigmasse auf Oblaten gebacken wird, hat übrigens ganz praktische Gründe: Dadurch soll verhindert werden, dass der Teig auf dem Backblech kleben bleibt.

Ein Stück Kulturgut

Obwohl Lebkuchen in ganz Europa als klassisches Weihnachtsgebäck gilt, stellt er in Deutschland sogar ein Stück Kulturgut dar. So fand er bei den Gebrütern Grimm Eingang in die Märchenwelt, als sich die hungrigen Kinder Hänsel und Gretel am Lebkuchenhaus der bösen Hexe bedienten. Mittlerweile hat der Lebkuchen die Herzen der Genießer nicht nur zum Dessert oder zum Kaffee erobert. Hobbyköche und Profis schätzen den Honigkuchen als Gewürz für die Zubereitung von deftigen Speisen: Sie würzen damit die Soßen für Wildgerichte wie Reh-, Hirsch- oder Hasenbraten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de