

## LEBKUCHENTEIG

Ich erzähl dir kurz, wie du wunderbare Lebkuchen herstellen kannst. Wichtig bei der traditionellen Herstellung von Lebkuchen, dass du vor ein paar Wochen schon daran gedacht hast und dir einen Lagerteig angesetzt hast.

Der Lagerteig besteht aus Zuckerarten, am leckersten ist Honig und Mehl. Diese beiden Zutaten vermischst du, wickelst sie ordentlich luftdicht ein und lässt sie dann für mehrere Wochen an einem kühlen, dunklen Ort ruhen. Während dieser Ruhezeit wird das Mehl aufgespalten von den Enzymen, die schon im Mehl drin sind. Und es werden Säuren gebildet und natürlich viele Aromavorlaufstoffe, die am Ende einen leckeren Lebkuchen ergeben.

Nachdem der Lagerteig fertig abgelagert ist und seine Säuren und Aromen gebildet hat, muss er noch weiter verarbeitet werden. Hinzu kommen nun Backtriebmittel wie Pottasche und Hirschhornsalz, aber auch klassische Gewürze, wie zum Beispiel Kardamom, Anis, Zimt. Da kannst du dir deine ganz individuelle Lebkuchen-Gewürzmischung herstellen. Du kannst aber auch eine fertige kaufen.

Wichtig bei der Zugabe der Backtriebmittel ist, dass du sowohl Pottasche als auch Hirschhornsalz immer getrennt zugibst. Das heißt, zuerst rührst du dir von der Pottasche ein kleines bisschen mit etwas Ei oder auch Wasser glatt und gibst das zu dem Lagerteig. Erst anschließend rührst du dir von dem Hirschhornsalz wieder eine kleine Menge mit etwas Flüssigkeit glatt und gibst es danach getrennt von der Pottasche in deinen Lagerteig. Anschließend noch die Gewürze und fertig ist dein fertiger Lebkuchenteig.

Den fertigen Lebkuchenteig rollst du dann aus und kannst nach Lust und Laune Herzen, Brezeln, Sterne ausstechen und die dann abbacken. Beim Backen vom Lebkuchenteig mach unbedingt mit einem kleinen Teil erst mal eine Backprobe, um zu gucken, ob deine Backtriebmittel gut funktionieren. Mit fortschreitender Lagerzeit lässt nämlich auch die Triebkraft nach. Eventuell musst du dann noch etwas mehr an deinen Teig rangeben.

Klassischerweise werden Lebkuchen mit einer Zuckerglasur überzogen oder Schokolade. Du kannst auch halbe Mandeln raufpacken oder Belegkirschen, ganz wie du magst.

Wichtig bei der Verwendung von Hirschhornsalz, nur vorsichtig dran riechen! Wenn du die Dose öffnest, nicht direkt mit der Nase drüber, es ist ein sehr stechender, beißender Geruch. Das solltest du vermeiden.