



Bei diesem altfränkischen Elisen-Lebkuchen-Rezept handelt es sich um das allerbeste von all den vielen Rezepten, die ich im Laufe der Jahre ausprobiert habe. Es stammt von meinem Koch- und Backfreund Dirk Staudenmaier; er hat es von seinem Vater übernommen, dem es wiederum etliche Jahre zuvor eine Arbeitskollegin anvertraut hat. Ich habe nur einige Kleinigkeiten am Rezept geändert und werde Euch außerdem einige Tips und Tricks zur Lebzelterei aus meiner jahrelangen Erfahrung verraten.

Bereits im alten Ägypten gab es honiggesüßte Kuchen, wie man aus Grabbeigaben weiß. Erstmals schriftlich erwähnt wurden kleine gewürzte Honigkuchen um 350 v. Chr. Die Herkunft des heutigen Begriffes *Lebkuchen* ist unklar, wahrscheinlich jedoch ist eine Herleitung vom lateinischen Wort *libum*, zu Deutsch *Fladen*. Der Lebkuchen in der heutigen Form wurde während des Mittelalters in Belgien erfunden. Das Rezept wanderte über Aachen (*Aachener Printen*) nach Franken. Die Rezepte wurden immer wieder abgewandelt, verfeinert und zunächst vor allem in Männerklöstern als lang haltendes Dauergebäck gebacken. Daß sich in Nürnberg seinerzeit Handelswege kreuzten, erleichterte einerseits, an damals seltene Gewürze wie Nelken, Muskat und Zimt zu gelangen, andererseits aber auch, die Lebkuchen zu exportieren.

Einst zählte die Lebkücherei zu den freien Künsten, ab 1395 wurde sie von spezialisierten Bäckern ausgeübt. Seit 1643 galt das Backen von Lebkuchen als eigenständiges Handwerk (*Lebküchner*, *Lebzelter*...) Um damals das Meisterrecht zu erlangen, waren vier Lehrjahre, dazu fünf bis sechs Gesellenjahre notwendig, davon zwei auf Wanderschaft. Bis zur Meisterschaft mußten außerdem drei *Mutjahre* bewältigt werden.

So lange lassen wir uns aber nicht Zeit, sondern backen einfach drauf los...

Gesamtzutaten (für ca. 48 Stück à 42 g = 2 kg)

- 280 g Eiweiß (von ca. 8–9 Eiern)
- 2 Prisen Salz
- 500 g brauner Rohrzucker
- 10 g Hirschhornsalz
- 200 g Marzipanrohmasse
- 150 g Mandeln
- 150 g Walnüsse
- 300 g Haselnüsse
- 65 g guter Rum (wer will)
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 50 g Honig
- 50 g Aprikosenmarmelade
- 160 g Weizenmehl 405
- 28 g Lebkuchengewürz
- 50 Oblaten mit 7 cm Durchmesser

Für die Dekoration ganz nach Belieben:

- Kuvertüre (fertig oder selbst gemacht)
- Zuckerguß (nach Geschmack)
- Nüsse, Mandeln, Zitronat, Orangeat...

Zubereitung

Tag 1

Die Nüsse auf einem Backblech verteilen und im auf 160°C vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten lang rösten, dabei ab und zu wenden. In eine Schüssel kippen und (wer will) mit dem Rum übergießen, die Nüsse unter gelegentlichem Wenden trocknen lassen. Der Alkohol verfliegt, der Geschmack bleibt.

Mittlerweile Eiweiß, Salz und Zucker zusammen 15 (!) Minuten lang schlagen. Dann das Hirschhornsalz und die grob zerkleinerte Marzipanrohmasse unterschlagen.

Die Hälfte der Nüsse fein, die andere grob mahlen.

Das Zitronat und Orangeat würfeln und mit einem Teil des Mehles vermengen, dann in der Küchenmaschine (oder mit einem großen Messer) sehr fein hacken. Das Mehl verhindert ein Verkleben der kandierten Fruchtschalen. Die größten Würfel waren bei mir letztlich ca. 1 mm groß – so fein also, daß es keine Ausrede mehr für diejenigen gibt, die kein Zitronat / Orangeat mögen ;-)

Das restliche Mehl, Lebkuchengewürz, Nüsse, Zitronat, Orangeat, Honig und Marmelade gut untermengen. Die Masse bis zum nächsten Tag im Kühlschrank reifen lassen.

Tag 2

Nun den Teig möglichst gerecht auf ca. 45–50 Oblaten verteilen, glatt verstreichen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Da die Lebkuchen noch in die Breite laufen, nicht mehr als 12 Lebkuchen pro Blech bitteschön...

Man kann das Bestreichen der Oblaten mit einem immer wieder leicht angefeuchteten, breiten Messer oder einer Teigkarte bewältigen, am besten jedoch mit einer Lebkuchenglocke. Die kann man in meinem Shop bestellen, und ich möchte sie nicht mehr missen:

Der Hohlraum der Glocke wird mit einem nassen Backpinsel leicht angefeuchtet, dann mit der Masse gefüllt: Mit der runden Seite einer Teigkarte einfüllen, mit der glatten Kante abstreichen, Oblate aufsetzen, über das Backblech halten, einmal den Deckel der Glocke drehen und schwupps liegt ein bilderbuchmäßiger Lebkuchen auf dem Blech. Ein Edelstahlraht löst den Teigling aus der Glocke...

Den Backofen auf 220°C vorheizen (bei Umluft 210°C). Die Bleche einschieben und den Ofen auf 160°C herunterschalten. Ca. 15 Minuten lang backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Bleche austauschen und um 180° drehen.

Die Lebkuchen auf Rosten auskühlen lassen. Die erkalteten Lebkuchen nach Belieben überziehen und dekorieren.

- Kuvertüre im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen lassen und glatt rühren. Am besten die Lebkuchen mit einer dreizackigen Kartoffelgabel von unten aufspießen, die Oberseite in die Kuvertüre tauchen, Kuvertüre abtropfen lassen und zum Erkalten auf einen Rost setzen. Mit halbierten Mandeln, Walnußhälften, Zitronat oder Orangeat belegen.
- Zimtglasur: Puderzucker mit gemahlenem Zimt vermengen und mit so viel warmer Milch verrühren, bis die Glasur eine streichfähige Konsistenz hat. Mit einem Pinsel auftragen.
- Orangenglasur: Puderzucker mit Orangenlikör zu einer streichfähigen Glasur verrühren.
- Zitronenglasur: Puderzucker mit frisch gepreßtem Zitronensaft verrühren.

Die Lebkuchen sind sofort verzehrfähig, es schadet aber ganz und gar nicht, sie einige Tage oder Wochen in einer gut verschließbaren Dose reifen zu lassen. Falls Ihr so lange Geduld habt...