

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

VI. Lebkuchen und Leckerle.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

VI. Lebkuchen und Leckerle.

1. Der Honig, den man zu Lebkuchen verwendet, soll möglichst rein sein, am besten ist daher Schleuderhonig. Manchmal wird der Honig durch guten Sirup ersetzt, was bei geringen Sorten Lebkuchen unbedenklich geschehen kann. Zu nicht ganz unverfälschtem Honig nimmt man eine Messerspitze voll Ammonium. Lebkuchen, mit solchem Honig bereitet, werden eher weich und treiben langsamer als jene von echtem Honig, der den Teig schneller in die Höhe bringt.

2. Mehl nehme man von der feinsten Sorte und siebe es stets vor dem Gebrauche. Auch die zur Verwendung kommenden Gewürze sollen erst kurz vor dem Gebrauche gestoßen werden, da sie sonst an Wohlduft einbüßen.

3. Bevor man die Lebkuchen backt, muß der Teig gären. Zum Treiben desselben verwendet man ungereinigte Pottasche. Auch mache man vor dem Ausstechen der Lebkuchen mit einem Stückchen Teig eine Probe. Verläuft er, so mengt man noch etwas Mehl darunter; ist dagegen der Teig zu fest, so legt man ihn zum Weichwerden in einen schwach erwärmten Ofen.

4. Die von Roggenmehl gebackenen Lebkuchen bedürfen beim Backen starker Hitze, für die dünneren und feinen Sorten dagegen läßt man den Ofen zuerst etwas auskühlen. Das Garsein erkennt man daran, daß ein schwacher Druck des Fingers auf dem Lebkuchen eine Vertiefung zurückläßt.

5. Lebkuchen dürfen niemals frisch gegessen werden, sondern müssen wenigstens 3 Wochen an einem kühlen, trockenen und reinlichen Orte lagern.

1. Basler Lebkuchen.

$\frac{3}{8}$ l Honig und 375 g Zucker kommen in einer großen Kasserolle miteinander aufs Feuer, bis es anfängt zu steigen. Dann kommen 62 g Zitronat, 250 g geschälte und quer geschnittene Mandeln, 28 g gestoßener Zimt, 2 g Nelken, 1 gestoßene Muskatnuß, 3 Messerspitzen voll Pottasche und 3 Löffel voll Kirschenwasser dazu. Wenn man es vom Feuer weggenommen hat, schafft man

1 Pfg Mehl hinein und klopft es recht, bis es erkaltet ist. Über Nacht bringt man die Masse auf ein Brett, worauf die Lebkuchen auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken und nach dem Backen in Stückchen geschnitten werden, die man dann noch glasiert.

2. Braune Lebkuchen.

Man nimmt $2\frac{1}{2}$ kg gutes Mehl, $2\frac{1}{2}$ kg besten Honig, 125 g nicht salzige Butter, 125 g ausgelassene Butter, 25 g Pottasche, 4 g angefeuchteten Anissamen, 2 Teelöffel voll Zimt und 1 Teelöffel voll Nelken. Nachdem die 4 ersten Teile aufs Feuer gebracht sind, wird das Mehl darin verrührt und bis zum Kochen gebracht. Ist der Teig ein wenig abgekühlt, so wird er mit der in etwas Wasser aufgelösten Pottasche durchgemengt, worauf man das Ganze 8 Tage, besser noch länger, an einen warmen Ort stellt. Darnach wird die eine Hälfte des Teiges mit stark 15 g Anissamen, die andere mit Zimt und Nelken kräftig durchgearbeitet. Beide Teile wallt man fingerdick gut aus, wozu man etwas mit Zucker vermischtes Mehl anwendet, setzt sie auf Blech und bringt sie so zum Backen.

3. Honiglebkuchen.

875 g Zucker, 750 g rohe länglich geschnittene Mandeln, $2\frac{1}{4}$ kg Mehl, 60 g Zimt, 2 Messerspitzen voll Nelken, die verwiegte Schale von 3 Zitronen, der Saft von 1 Zitrone, 135 g feingeschnittenes Zitronat, 145 g Pomeranzenschale, für 6 Pfg. Pottasche und 6 Löffel voll Kirschwasser werden in einer Schüssel tüchtig zusammengeschafft. Dann macht man noch $1\frac{1}{8}$ l Honig heiß, gießt ihn darüber und schafft es nochmals tüchtig durch, worauf der Teig ausgewallt und mit Lebkuchenformen ausgestochen wird.

4. Honigkuchenteig. x

3 kg Mehl, 3 kg Honig und $\frac{1}{2}$ l Bier läßt man mit etwas Pomeranzenschale gut aufkochen. Das so Gekochte bringt man in eine große Schüssel und gibt 8 g Ammonium, 45 g Pottasche, 250 g Zucker, 250 g zerlassene Butter (oder halb Butter und halb Rindsfett), sowie 3 Eier darunter. Der daraus bereitete Teig darf nicht sehr steif gemacht werden, muß aber lange liegen bleiben, ehe man ihn abbäckt.

5. Weiße Lebkuchen.

250 g Zucker werden mit 7 Eiern gerührt, dann 250 g Mandeln, 30 g Zitronat, etwas Nelken, Zimt und 250 g Mehl dazu gegeben. Daraus macht man Plätzchen, legt auf jedes $\frac{1}{2}$ Mandel oder ein langes Stückchen Zitronat und bäckt sie gleich.

6. Mandellebkuchen.

250 g Honig werden lauwarm gemacht und mit 625 g Zucker, 250 g quergeschnittenen Mandeln, 60 g Pomeranzenschale, 100 g Zitronat, 8 g Nelken, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, 1 kg Mehl, 6 Eiern und 8 g Natron zu einem Teig gearbeitet, der auf einem mit Butter bestrichenen Bleche zweimeßerrückendick ausgewallt und dann langsam gebacken wird. Noch warm wird er in beliebige Vierecke geschnitten, die man mit Zuckerglasur überzieht.

7. Hamburger Lebkuchen.

30 g Schweineschmalz und 1 Stück Butter von der Größe einer Nuß werden mit 1 kg Honig auf dem Feuer siedend gemacht, nachher ein wenig abgekühlt und dann in einer Schüssel mit 1 kg Mehl, 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, 250 g gewiegten Mandeln, $\frac{1}{10}$ l Rosen-

wasser, $\frac{1}{10}$ l Zimtwasser und 15 g Hirschhornsalz zu einem Teig angerührt, dem noch 3 Löffel voll Kirchenwasser, 8 g Zimt, ein wenig Nelken und eine Muskatnuß beigegeben werden. Hierauf wird der Teig in der Schüssel 2 Tage in den Keller gestellt, dann ausgewallt und gebacken.

8. Nürnberger Lebkuchen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg feines Mehl, $\frac{1}{2}$ kg durchgeseibten Zucker, $\frac{1}{2}$ kg gemahlene Mandeln, 8 Eier, 70 g ver-zuckerte Pomeranzenschale, 70 g Zitronat, beides klein geschnitten, 8 g Zimt, 2 g Nelken, 2 g Kardamomgewürz und 15 g gereinigte in Milch aufgelöste Pottasche. Zuerst werden die Eier stark geschlagen und dann mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Darauf gibt man unter Rühren nach und nach das Mehl mit der Pottasche hinein und zuletzt auch die Mandeln. Man streicht nun die Masse auf Oblaten so groß wie Kartenblätter und läßt sie auf einem Blech bei nicht zu starker Hitze backen.

9. Seckerle.

a.

Man nimmt 1 kg Honig, $\frac{3}{4}$ kg weißen Zucker, $\frac{1}{2}$ kg ungeschälte feingewiegte Mandeln, 65 g Zitronat, 65 g Orangeat, die Schale einer Zitrone, 2 Muskatnüsse, 2 Löffel voll gestoßenen Zimt, 1 Löffel voll gestoßene Nelken, $1\frac{1}{2}$ kg Mehl und $\frac{2}{5}$ l Kirchenwasser. Zuerst läßt man den Honig auf dem Feuer aufkochen, schüttet dann die feingeschnittenen Mandeln dazu und läßt es nochmals, aber nur 1 Minute, kochen, worauf das Gewürz und der Zucker dazu kommt und zuletzt das Mehl darunter gemengt wird. Der Topf wird jetzt vom Feuer genommen und das Kirchenwasser dazu geschüttet, worauf man die Masse so lange verarbeitet, bis ein recht lustiger Teig geworden

ist (eine kleine Viertelstunde wird genügen). Ist es zu mühsam, den Teig im Topfe zu arbeiten, so kann man ihn auch auf ein Wirfbrett nehmen. Man schneidet nun ein Stück vom Teige ab und stellt den Rest zugedeckt in die Wärme, bis man das abgeschnittene Stück ausgewallt und auf ein Backbrett aufgesetzt hat. Die so hergestellten Leckerle müssen ganz fest aneinander gereiht werden und dürfen im Ofen nur bei mäßiger Hitze backen. Wenn der Ofen den richtigen Hitzeegrad hat, beträgt die Backzeit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. Nach dem Backen können die Leckerle noch einen weißen Zuckerguß erhalten.

b.

250 g Zucker werden mit 3 Eiweiß zart abgerührt, dann kommen 250 g feines Mehl, 250 g geschälte und etwas breit geschnittene Mandeln, Zimt, Nelken, abgeriebene Zitrone nach Belieben und 60—70 g verwiegtes Zitronat und Orangeat dazu. Alles wird leicht untereinander gerührt, worauf man die Masse aufs Brett nimmt, etwas auswallt und mit einem Leckerlemodel aussticht. Die Leckerle werden in gelinder Hitze gebacken.

10. Leckerle mit Farinzucker.

$\frac{1}{2}$ kg dunkler Farinzucker wird mit 5 Eiern und etwas Triebe schaumig gerührt. Darunter kommen 180 g verwiegte geröstete Mandeln, etwas Nelken, 15 g Zimt, 60 g feingeschnittenes Zitronat, $\frac{1}{2}$ auf Zucker abgeriebene Zitronenschale sowie einige Löffel voll Honig. Zuletzt gibt man so viel Mehl dazu, daß sich der Teig noch auf ein bestrichenes Blech streichen läßt. Das Auftragen des Teiges auf das Brett mit einem nassen Löffel geschieht fingerdick. So wird der Teig in guter Hitze gebacken, worauf man ihn noch warm in längliche viereckige Stücke schneidet.

11. Zuckerleckerle.

$\frac{3}{4}$ kg Zucker werden mit 6 Eiern und Pottasche $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen Zitronat und 125 g feinverwiegte Mandeln, 1 Messerspitze voll Nelken und $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinein. Der daraus bereitete Teig wird mit schrägen oder viereckigen Förmchen ausgestochen, das Ausgestochene gebacken und mit einer Glasur überzogen.

12. Marzipanleckerle.

250 g nicht bittere Mandeln werden geschält, in kaltem Wasser gewaschen und mit 200 g gestoßenem Zucker 2 mal durch die Mandelmühle gelassen, dann mit etwas Rosenwasser angefeuchtet und in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer solange gerührt, bis der Teig nicht mehr an der Pfanne klebt. Nachdem man ihn in einer Schüssel hat erkalten lassen, werden noch 100 g feiner Staubzucker damit vermengt. Darauf wälzt man den Teig auf einem mit Staubzucker bestreuten Brette zu 1 cm dicken Böden und sticht mit kleinen Förmchen die Leckerle aus, die auf bestrichene Bleche gelegt und bei ziemlich starker Ofenhitze schnell gebacken werden, bis sie oben ganz weiß und unten hellgelb sind. Zuletzt werden sie mit dünner Rosenwasserglasur bestrichen und wenn sie etwas erkaltet sind, vorsichtig vom Blech gehoben.

13. Haselnußleckerle.

a.

125 g rohe Haselnüsse und 125 g Mandeln werden mit 200 g feingestoßenem Zucker 2 mal durch die Mandelmühle gelassen und auf dem Backbrette mit 3 (nicht geschlagenen) Eiweiß, 1 Gläschen Kirichenwasser, 10 g Zimt und nach Belieben mit der an Zucker abgeriebenen Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone oder 30 g feiner Schokolade zu einem

Teig geknetet. Der Teig wird auf dem mit Zucker bestreuten Brette $\frac{1}{2}$ cm dünn ausgewallt und auf ein Holzmodell eingedrückt. Daraus schneidet man dann Plätzchen, die auf ein mit Butter bestrichenen Papier nicht zu nahe aneinander gelegt und langsam gebacken werden. Noch warm werden die Leckerle mit schwach gekochtem Zucker bestrichen, damit sie glänzend aussehen.

b.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und 180 g Zucker, 60 g rohe Mandeln und 60 g feingemahlene Haselnüsse darunter gemengt. Daraus macht man mit ein wenig Mehl einen Teig, der heiß gebacken und nachher mit einer Wasserglasur überzogen wird.

14. Butterleckerle.

125 g Butter werden mit 300 g Mehl gerieben, dazu kommt dann 125 g Zucker, Zimt und so viel Rosenwasser, bis es einen Teig gibt. Nachdem man ihn eine Zeitlang hat ruhen lassen, wird er zweimeßerrückendick ausgewallt. Daraus macht man dann längliche Stücke und backt sie. Während dessen rührt man 90 g Zucker mit 1 Eiweiß, bestreicht damit die Leckerle und trocknet sie im Ofen.

15. Schokoladeleckerle.

125 g gestoßener Zucker werden mit 125 g feingeriebenen Mandeln und 2 Löffel voll Wasser auf das Feuer gegeben. Sobald der Zucker geschmolzen ist, werden 10 g Zimt, 30 g Vanilleschokolade und etwas Zitronenschale so lange mitverrührt, bis eine zusammenhängende klebrige Masse entsteht. Diese wird nun auf das Backbrett genommen und unter möglichst wenig Mehlstreu zu Böden ausgewallt, aus denen man mit kleinen Förmchen

die Leckerle austicht. Auf einem bestrichenen Blech werden sie bei schwacher Ofenhitze gebacken und dann dünn glasiert.

16. Basler Leckerle.

a.

$\frac{3}{4}$ l alten Honig läßt man über dem Feuer aufgehen und gibt dazu $\frac{1}{2}$ kg der Länge nach geschnittene Mandeln, 375 g Zitronat und Orangeat, 1 abgeriebene Zitronenschale, 45 g Ceylonzimt, 8 g verstoßene Nelken, eine kleine Muskatnuß, $1\frac{1}{4}$ kg Mehl und 1 Glas Kirschwasser. Nun nimmt man den Teig aufs Brett, wälzt und sticht ihn aus, legt die Stückchen aufs Blech und backt sie. Nach dem Backen macht man über die Leckerle von Eiweiß und Zucker eine Glasur und läßt sie nochmals im Ofen trocknen.

b.

2 kg Honig werden aufgekocht und 1 kg Zucker, 20 g Pottasche, 1 kg grob geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ kg Zitronat, das Gelbe von 1 Zitrone, Zimt, Nelken, Muskatnuß und $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ kg Mehl eingerührt. Ist die Masse kalt, muß sie recht gut zu einem Teige verschafft werden.

c.

1 kg Honig, $1\frac{1}{8}$ kg Kochzucker, 375 g feingeschnittene Mandeln, Zitronat und feingehackte Zitronenschale, etwas Muskatnuß und 1 Messerspitze voll Pottasche werden über dem Feuer gekocht. Hierauf kommt die Masse in eine Schüssel, wo sie mit 1 kg Mehl und 1 Gläschen Kirschwasser vermischt und dann auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet wird, den man nicht zu dünn auswälzt. Die mit einer Form ausgestochenen Leckerle setzt man auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie sogleich.

17. Belgrader Lederle.

a.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 4 großen Eiern schaumig und bringt darunter 125 g Zitronat und Orangeat, sowie $\frac{1}{2}$ kg gestoßene Mandeln, Zitronensaft, 1 Messerspitze voll Natron und $\frac{1}{2}$ kg Mehl. Alles verarbeitet man auf einem Brette zu einem Teige, den man auswallt und zu länglich viereckigen Stückchen schneidet, die noch mit Eigelb bestrichen werden.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 5 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 125 g Zitronat und Orangeat, Zitronenschale, Zimt, Nelken, Natron, 375 g geschälte und länglich geschnittene Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter gemengt. Davon arbeitet man einen Teig. Nachdem er ausgewallt ist, werden daraus viereckige Stückchen gestochen, die noch mit Eigelb bestrichen werden.

18. Herchenlederle.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und darunter $\frac{1}{2}$ kg Zucker, je 1 Messerspitze voll Sandel, Zimt, Nelken und $\frac{1}{2}$ kg gestoßene Mandeln gemengt. Der daraus bereitete Teig wird ausgewallt, ausgestochen und im Ofen getrocknet.

19. Klosterlederle.

18 Zinken 250 g Butter werden mit 1 kg Mehl $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dazu kommen 10 Eier und 1 Messerspitze voll Pottasche. Der daraus bereitete Teig wird ausgewallt, ausgestochen und nicht zu heiß gebacken.