

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Lebkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-56603

Lebkuchen

Das Backen von Honigkuchen sollte 4 Wochen vor Weihnachten vor sich gehen, denn diese entwickeln ihren eigentlichen Wohlgeschmack erst nach einiger Zeit.

Als Treibmittel sind Pottasche und Hirschhornsalz üblich, oder auch Backpulver. Pottasche darf nur ungereinigt sein und wird mit Rum oder Rosenwasser aufgelöst. Hirschhornsalz wird trocken mit dem Mehl vermischt.

Die Ruhezeit verbringt der Teig in seiner Backschüssel an nicht zu kalter Stelle. Man schützt ihn durch ein Tuch vor Staub.

Das Ausrollen geschieht auf bemehltem Brett. Guter Honig klebt sehr.

Das Vorbereiten der Zutaten wie Mandeln brühen, Sukkade schneiden, Apfelsineschale schnitzeln, Gewürze abwiegen, sollte am Abend vor dem Anrührtag vorgenommen werden. Es kostet Zeit. Mandeln sollte man in Honigkuchen nur grobgewiegt, nicht gemahlen verwenden. Es macht den Honigkuchen interessanter, wenn die Gewürze zum Teil auch zu sehen sind.

Die Bleche werden mit ungesalzenem Fett, am besten Palmin abgestrichen und mit Mehl bestäubt. Das Zerschneiden des noch warmen dicken Honigkuchens geht leicht vor sich, wenn man dem rohen Teig Grenzlinien mit einem Lineal eindrückt. Innerhalb dieser Grenzlinien wird die Ausschmückung mit Mandelkernen und Zitronatblättern vorgenommen. Je reicher desto festlicher.

Als Guß verwendet man gern Eiweißglasur. Auf jedes Eiweiß, das man zu steifem Schnee schlägt, rechnet man 140 g Puderzucker. Mit

Likören, Zitronen, Apfelsinen oder mehreren zusammen wird der Zuckerguß gewürzt.

Schokoladenglasur gerät gut von 100 g Schokolade, 4 Eßlöffeln Puderzucker und 4 Löffel Wasser, die man zusammen aufkochen läßt. Mit 1 Eßlöffel Palmin bekommt die Glasur schönen Glanz.

Feine Lebkuchen

Am Abend vor dem Anrühren werden 250 g Mandeln, darunter 10 bittere, gebrüht und grob gewiegt, 80 g Pomeranzenschale (Orangeat) und ebensoviel Zitronat werden in Streifen oder Würfel geschnitten, die Schale von 2 Apfelsinen, aber ohne jedes Weiß, sehr fein geschnitzelt.

In einer großen Emailleschüssel werden 500 g Bienenhonig und 375 g Sirup mit 500 g Zucker, 14 g Nelken, 14 g Zimt und der abgeriebenen Schale einer Zitrone erhitzt; dann gibt man auch die anderen Zutaten hinein und zieht die Schüssel von der Flamme. 1250 g Mehl werden hierauf mit einemmal in den Honigteig geschüttet. Dabei muß man sofort mit aller Gewalt rühren, damit kein Klümpchen entsteht.

Während des Rührens werden noch 10 g Hirschhornsalz, mit Mehl vermischt, untergemengt. Wenn der Teig ganz glatt ist und sich schon sehr schwer rühren läßt, lockern ihn 4 Eier auf und machen die Arbeit leichter. Als letzte Zutat werden 10 g ungereinigte Pottasche in Rum oder Wasser aufgelöst und mit der Honigmasse verstampft.

Man schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. Dann wird er mit einem Tuch zugedeckt und 14 Tage an nicht zu warmer Stelle ruhen gelassen. Schließlich wird er dünn ausgerollt, ausgestochen, mit Mandeln und Zitronat verziert, nicht zu dicht auf das Blech gelegt und bei gelinder Hitze gebacken.

Dicker Honigkuchen

Man vermischt 1250 g Mehl mit 2 Päckchen Backpulver und schiebt es zu einem Kranz auseinander. In der leeren Schüsselmitte rührt man 4 Eier mit 500 g Zucker schaumig, fügt 1000 g warmen Honig, dann 15 g in lauwarmem Rosenwasser gelöste Pottasche und 250 g grob-gewiegte Mandeln hinzu, weiter 125 g Orangeat, die Schale einer Zitrone, 2 Löffel Zimt, 1 Löffel Nelken, 1 Löffel Ingwer und läßt den gut durchgewirkten Teig 8 Tage stehen. Er wird auf dem mit Palmin bestrichenen Blech daumendick aufgestrichen, hübsch verziert und gleich nach dem Backen geschnitten.