



Schlosspark Lebkuchen

Die Ursprünge des Lebkuchens liegen in der Honigkuchen-Tradition der Antike. Bereits die Ägypter und Römer bereiteten Kuchen aus Honig zu, der als Symbol für Wohlstand und Heilung diente.

Im Mittelalter begannen Mönche, Honigkuchen mit exotischen Gewürzen wie Zimt, Nelken, Ingwer und Muskatnuss zu verfeinern, die durch den Handel mit dem Orient nach Europa kamen. Diese Gewürze machten den Lebkuchen nicht nur geschmacklich besonders, sondern halfen auch bei der Konservierung.

Die Bezeichnung „Lebkuchen“ stammt wahrscheinlich vom altdeutschen Wort *lebbe*, das so viel wie „Laib“ bedeutet, oder vom lateinischen *libum*, einem flachen Opferkuchen.

Ob als Genuss zu einer Tasse Tee oder Glühwein oder als festliche Dekoration – der Lebkuchen ist ein unverzichtbarer Begleiter der Adventszeit!

Zutaten:

250 g Mehl
75 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
1 TL Natron
1 TL Lebkuchen Gewürz
3 TL Honig
2 Eier
1 TL Zitronensaft
50 g Butter

Glasur:

100 g Staubzucker
2-3 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, verrühren und zu einem festen glatten Teigstück kneten. Diesen dann in eine Frischhaltefolie gehüllt 45 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf Mehl ausrollen, beliebige Formen ausstecken und auf einer Silikonauflage oder auf Backpapier in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180° 6-8 Minuten backen.

Für die Glasur Staubzucker und Zitronensaft mixen, in einen Spritzbeutel geben und die Plätzchen beliebig verzieren. Zur Dekoration bunte Schokostreusel streuen.

Unser Geheimtipp:

Statt Eiweiß nehmen wir für die Glasur Zitronensaft für eine spritzige Note, die besonders gut mit dem Lebkuchengeschmack harmoniert.

2. Glückszahl

5

