



## Elisenlebkuchen

Lebkuchen kennt man unter vielen Namen: Honigkuchen, Gewürzkuchen, Pfefferkuchen oder Gingerbread im Englischen. Alle Namen weisen auf seine Zutaten hin: auf den Honig als Süßungsmittel und die orientalischen Gewürze.

Die ersten aus Honig und Gewürzen zubereiteten Teigfladen gab es im antiken Ägypten. 4000 Jahre alte Funde in Pharaonen-gräbern belegen, dass Honigkuchen als Grabbeigabe dienten. Bei den Griechen und Römern wurden sie den Göttern auf Altären als Opfergabe dargeboten.

Mit den Römern gelangte der Honigkuchen über die Alpen. Im Mittelalter erhielt das Gebäck den Namen Lebkuchen. Das Wort stammt vom germanischen »Laib«, dem Brotlaib. Da der Lebkuchen als besonders gesund und appetitanregend galt und sein Verzehr während der Fastenzeit erlaubt war, entwickelten sich besonders Klöster zu Zentren der Lebkuchenherstellung. Da in den Klosterküchen in der Regel auch Hostienbäckereien untergebracht waren, entstand die Idee, den Lebkuchenteig auf Oblaten zu backen. So ließ sich der Teig besser vom Blech lösen und trocknete nicht so schnell aus.

### Für 150 Lebkuchen:

6 Eier  
1 EL kandierter Ingwer, fein gehackt  
je ½ TL gemahlene/r: Zimt, Gewürznelke, Koriander, Piment, Muskatblüte, Kardamom  
1 TL Vanillezucker  
240 g grob gemahlene Haselnüsse  
240 g fein gemahlene Haselnüsse  
50 g grob gehackte Walnüsse  
100 g Orangeat, fein geschnitten  
100 g Zitronat, fein geschnitten  
470 g Zucker  
Schale von 1 unbehandelten Zitrone, abgerieben  
Schale von 1 unbehandelten Orange, abgerieben  
Oblaten, ca. 5 cm Durchmesser

### Zubereitung:

Den Zucker, die Eier und den Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und alles so lange schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend die Nüsse, das Orangeat, das Zitronat, den Ingwer und die Gewürze sowie die Zitronen- und Orangenschale unter die Masse mischen. Das Ergebnis abgedeckt und kühl 24 Stunden ruhen lassen.

Am nächsten Tag kleine Kügelchen von etwa 15 g aus der Lebkuchenmasse formen und diese so auf die Oblaten setzen, dass zum Rand hin ca. 3–5 mm frei bleiben. Um sie zügig durchbacken zu können, den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den Ofen schieben. 12–15 Minuten backen, bis die Oblaten eine hellbraune Farbe annehmen. Wichtig ist: Die Lebkuchen sollten innen nicht ganz gar sein. Nach der vorgeschriebenen Backzeit auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Nun müssen die gebackenen Elisenlebkuchen für einige Tage ruhen. Damit die Lebkuchen schön weich und saftig bleiben, empfiehlt es sich, die Lebkuchen in einer Blechdose mit einem Stück Pergamentpapier abzudecken und einige Apfelschalen darüber zu legen. Nach etwa 10 Tagen haben die Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.

