

Lebkuchen-Rezepten

Luzerner Lebkuchen

Zutaten:

- 2 dl Milch in grösserer Pfanne warm machen
- 40 g Butter oder Margarine darin zerschmelzen
- 200 g Zucker
- 60 g Birnenhonig (Birnel)
- 1 Becher saurer Halbrahm
- 1 gehäufter Esslöffel Lebkuchengewürz

Alles in die Pfanne geben und gut mit dem Schwingbesen untereinander mischen.

- 300 g Mehl
- 1 Kaffeelöffel Natron (eher gehäuft)

Dazu sieben, die Lebkuchenmasse muss noch von der Kelle tropfen!

In der Cakeform bei 180 Grad ca. 50 - 60 Minuten in der Ofenmitte backen.

von Doris Hug, Root LU

Lebkuchen ohne Mehl und Triebmittel

- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz steif schlagen
- 250 g Puder- oder Normalzucker darunter mischen
- 150 g fein gemahlene Haselnüsse
- 150 g fein gemahlene Mandeln
- 100 g Orangeat, fein gehackt vorsichtig darunter ziehen
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt darunter mischen, zu einem Teig mischen

Auf Blechreinpapier ca. 5mm dick auswallen und mind. 1 Stunde trocknen lassen. In der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Mit heissem Zuckerwasser bestreichen und noch warm in Quadrate schneiden.

Auch mit Zucker und/oder Schokoladenglasur sehr fein.

von Helene Walser