

Die Geheimnisse des Lebkuchens

(Quelle:<https://www.fortwenger.de/lebkuchen-bier.html>)

Herkunft des Lebkuchens

Lebkuchen - eine lange schmackhafte Geschichte.

Schon in der Antike wusste man den herrlichen Duft eines Lebkuchens zu schätzen.

Ab dem 10. Jh. begeisterten sich die Chinesen für "Mi-Kong" (Honigkuchen) - eine Spezialität, bestehend aus Weizenmehl und Honig, mit Pflanzenaromen versetzt, die dann im Ofen gebacken wurde.

Danach waren es die Kreuzfahrer, die das Geheimnis dieses ganz besonderen Brotes nach Europa brachten.

Das Rezept schauten sich die Araber von den Chinesen ab. Dann hieß es warten, bis Ingwer, Zimt, Sternanis, Gewürznelken usw., die zum derzeitigen Lebkuchenrezept gehören, über die Gewürzstraße zu uns gelangten.

Die Geheimnisse der Herstellung eines guten Lebkuchens

Der Rohteig

Der Rohteig wird aus Mehl, Honig und Zucker hergestellt. Man lässt ihn bei Zimmertemperatur 4 bis 6 Wochen reifen. Danach werden in einem Zuber Gewürze und Backtriebmittel untergerührt.

Formen und Auswalzen des Teigs

Nach dem Durchkneten formt man aus dem Teig rechteckige Portionen.

Mit einer mechanischen Walze wird der Teig in der gewünschten Stärke ausgerollt.

Das Ausstechen

Im Elsass gibt man Lebkuchen die Form von Herzen, Teddybären, Schweinchen oder „Männele“ u.a. Dazu benützt man Ausstechformen aus Metall.

Bei Fortwenger werden mehr als 40 Formen für die gängige Herstellung verwendet. Es gibt aber mehr als 100 verschiedene Förmchenmodelle, von denen manche nur bei individuellen Bestellungen verwendet werden !

Das Backen

Die Lebkuchen werden auf Backbleche gelegt, die mit reinen Pflanzenölen eingefettet und dann bemehlt werden, um ein Anhaften des Teiges zu verhindern.

Anschließend werden die Lebkuchen im Ofen gebacken.

Temperatur und Dauer des Backvorgangs sind je nach Lebkuchenart unterschiedlich. Dünnere Lebkuchen, wie „Katzenzungen“ werden nur wenige Minuten bei 200°C gebacken. Dickere Kaliber bleiben bis zu 1 Stunde im Ofen !

Das Einpinseln

Sobald der Lebkuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit einer Mischung aus Stärkemehl und Wasser eingepinselt. Die Oberfläche wird auf diese Weise versiegelt und erhält einen schönen Goldton.

Verzierung

Mit der Verzierung erhält der Lebkuchen seine besondere Note. Man könnte sie auch als die „Unterschrift“ des Lebküchners bezeichnen.

Verziert wird mit einer Mischung aus gefärbtem Zucker verschiedener Nuancen sowie Wasser und – für besseren Halt – Eiweiß. Die überwiegend verwendeten Farben sind Rot, Grün, Weiß, Gelb und Blau, jedoch ließen sich alle anderen Farben ebenfalls herstellen. Der Umgang mit der Spritztülle verlangt großes Können!

