

Dezember

ES WEIHNACHTET...

Fotos: F.Kintscher, Thun



Hexenhaus

ZUTATEN FÜR 1 HEXENHAUS:

1 Lebkuchenplatte vom Bäcker,
2 Eiweiß, 250 g Puderzucker,
Süßwaren zum Verziern,
Rohmarzipan für die Figuren,
Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG:

1. Schablone ausschneiden und auf die Lebkuchenplatte legen.
2. Formen nach Schablonenvorlage mit einem scharfen Messer ausschneiden.
3. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig den Puderzucker unterheben. Teile mit dem Eiweiß-Guß „verkleben“.
4. Das Haus nach Belieben verzieren. Figuren aus Marzipan formen und mit Lebensmittelfarbe anmalen. Puderzucker in ein feines Sieb füllen und alles überstreuen.



LEBKUCHEN

Die Grundsubstanz eines Gewürzkuchens besteht aus einer, mal mehr, mal weniger zugegebenen Menge Mehl, Eiern und Honig. In manchen Gewürzkuchen oder Lebkuchen, wie den Nürnberger Lebkuchen, findet man jedoch gar kein Mehl. Generell kann man sagen, dass der Mehnteil recht gering ist. Er beträgt zwischen 10 und 50 Prozent. Zudem werden Mandeln, Zitronat, verschiedene Nussarten und Gewürze zugegeben. Traditionell wird der Lebkuchen mit Hirschhornsalz oder Pottasche gebacken, also ohne Zugabe von Hefe. Die orientalischen Gewürze Kardamom, Koriander, aber auch Muskat und Ingwer und vor allem Anis, Nelken und Zimt geben dem Kuchen den so typischen Geschmack. Gesüßt wird der Teig mit Honig. In Rezepten aus Deutschland wird Lebkuchen mit Weizenmehl gebacken, während in den osteuropäischen Ländern Roggenmehl verwendet wird. Als im 19. Jahrhundert das Backpulver zum Backen benutzt wurde, hatte das auch eine große Bedeutung für den Lebkuchen. Durch das Backpulver trieb der Teig in die Höhe und es entstanden viele verschiedene Gebäckvarianten, wie der Gewürzkuchen oder der Honigkuchen.



EXRTA TIPP:

Bestellen Sie frisch gebackenen Lebkuchen von der Platte bei Ihrem Bäcker und gestalten Sie Ihre ganz persönlichen, süßen Basteleien. Die Schablone für das Hexenhaus und weitere Anregungen gibt's unter:
www.baecker-kalender.de/dezember