

Ostpreußischer Lebkuchen a la Manu

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, 25.1.2017

- ◆ 300 g Honig
- ◆ 150 g Zucker
- ◆ 125 g Butter
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 1 Päckchen
Lebkuchengewürz
- ◆ 1 Pckg. Orangeat
- ◆ 1 Pckg. Zitronat
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 2 Eier
- ◆ 5 g Hirschhornsalz
- ◆ 5 g Pottasche
(aus der Apotheke)
- ◆ 1 Eigelb (f.d.Glasur)
- ◆ ganze geschälte
Mandeln

Dieses traditionelle ostpreußische, köstliche Lebkuchenrezept wurde über Generationen in der Familie meiner Frau weitergegeben. Jetzt haben wir es für Sauerampfer... Online aufgeschrieben.



Der Teig: Hirschhornsalz und Pottasche getrennt in je 1 TL kaltem Wasser auflösen. Honig, Zucker und Butter erwärmen, keinesfalls aufkochen, gut verrühren. Das Mehl, die Gewürze, Orangeat und Zitronat mit der etwas abgekühlten Honigmasse vermengen. Die verquirlten Eier sowie das Treibmittel dazugeben und am besten in einer Küchenmaschine (mit Rührteig-Vorsatz) zu einem nicht zu dünnen Teig verkneten.

Die Reifung: Der Teig soll nun einige Tage bis etwa 2 Wochen in einer zugedeckten Schüssel an einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) ruhen.

Lebkuchen formen und garnieren:

Nach der Ruhephase wird der Teig mit einem Nudelholz auf einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Fettpfanne ausgerollt.

Mit einem Messer werden nun Linien in die Oberfläche des Teigs geritzt, die ihn in mundgerechte, etwa 4 x 4 cm große Stücke unterteilen. Dann mit dem Eigelb bestreichen und jedes Stück mit etwa 4 ganzen Mandeln verzieren.



Die Back-Aktion: Das Blech wird nun im Backofen auf mittlerer Schiene bei 175 °C für 20 bis 25 Minuten gebacken. Danach das Blech bei ausgeschaltetem Ofen noch 5 bis 10 Minuten in Ofen belassen. Der Lebkuchen ist fertig, wenn er bei leichtem Fingerdruck noch weich ist. Der Teig wird sodann sofort in Stücke geschnitten. Diese werden nach dem Abkühlen in einem Steintopf oder in Blechdosen geschlossen aufbewahrt (siehe Abb.). Ein Stück Brot dazulegen, um das Austrocknen des Lebkuchens zu verhindern. Eintrocknete Brotscheiben gegen frische tauschen. So hält sich das Gebäck über viele Wochen.