



Grossmutter's Lebkuchenrezepte

Aufgezeichnet 1891 von Rosina Koch in Marbach Entlebuch

1 Mass = 1.7 Liter Flüssigkeit

1 Loth = 16g

Pomeranzen = Orangen

Weisser Lebkuchen

- 6 Eier
- $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker
- 1 Zitronenschale, feingeschnitten
- 2 Pomeranzen; Saft und feingeschnittene Schale
- 5 Loth Citronat
- 2 Loth Natron
- 5 Loth Mandeln
- $\frac{1}{4}$ Loth Nelken
- $\frac{1}{2}$ Loth Zimt
- $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl

Alle Zutaten vermengen und zu einem Teig verrühren.

In mässig heissem Ofen (ca. 200°) 45 -60 Minuten backen

(Ich habe das Rezept, in der halben Menge, nachgebacken. Habe den Teig auf ein Backblech gestrichen, ca 1.5 cm hoch. Mit der ganzen Menge wird es wohl reichlich voll. Der Teig ist gut aufgegangen, ca. auf 3-4 cm und der Kuchen wird braun.

Ich denke, dass 20-30 Min. Backzeit genug sind. Der Kuchen ist locker geworden, schmeckt nach Lebkuchen, leider zu Beginn auch nach Natron.)



Brauner Lebkuchen

- ½ Mass Honig = 750 g in einer Kasserolle erwärmen
- 2 Pfund gestossene Mandeln
- 2 Pfund gestossener Zucker
- 2 Loth Zimt
- 1 Loth Nelken
- 2 Pomeranzen, (Orangen) Saft und feingeschnittene Schale
- 2 Zitronen, Saft und feingeschnittene Schale
- 4 Pfund Mehl

Die Zutaten verrühren, dann das Mehl zugeben bis es einen wallbaren Teig ergibt. Diesen lässt man an einem warmen Ort ½ Tag gehen, wallt ihn dann fingerdick aus, gibt ihm Formen nach Belieben und backt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei mässig heissem Ofen (ca. 200°)

1 Mass = 1.7 Liter Flüssigkeit

1 Loth = 16g

Pomeranzen = Orangen

Schwarzer Lebkuchen

Variante 1:

- ½ Liter Milch
- 100 g Butter
- ½ Pfund Zucker
- 2 Loth Zimt
- 1 Loth Natron
- 1 Loth Sternanis
- ½ Glas Birnenhonig (ca. 500 g)
- 1 Pfund Mehl

Die Milch erwärmen, die Butter beigegeben und flüssig werden lassen.

Zucker und übrige Zutaten dazugeben, zuletzt das Mehl. Alles zu einem Teig vermengen und in einer Springform in mässig heissem Ofen (ca. 200°)

45 -60 Minuten backen



Variante 2:

- 1kg Mehl
- 50 g Butter
- 4 Loth Zimt
- 2 Loth Natron
- 2 Esslöffel Honig
- 400 g Staubzucker
- ½ Liter Milch

In einer Pfanne ganz wenig Wasser heiss machen und den Honig vermengen, Butter begeben und flüssig werden lassen Mehl, Staubzucker Natron und Milch zugeben und zu einem Teig vermischen. Diesen nach Belieben formen und in einem mässig heissen Ofen (ca. 200°) backen

1 Mass = 1.7 Liter Flüssigkeit

1 Loth = 16g

Pomeranzen = Orangen

Luzerner Lebkuchen

Rezept von Ursi Waltert Sempach

- 1 Becher Vollrahm
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Joghurt natur
- 1 Prise Salz
- 4 EL Birnel (Birndicksaft)
- 2 EL (gestrichen) Lebkuchengewürz
- 1 KL Natron
- 3 Becher Ruchmehl

Rahm steif schlagen, dann alle Zutaten begeben. Gut mischen, Teig in 30 cm Cakeform einfüllen (Form einfetten oder mit Backpapier auslegen) und bei 180° ca. 60 Min. backen (Unter u. Oberhitze)



Luzerner Lebkuchen (nach Grossmutter Roos)

Zutaten:

- 150 gr Honig
- 4 EL Zucker
- 1Ei
- 60 gr Margarine oder Butter
- 1Birnbrotgewürz
- 500 gr Halbweissmehl
- 1 TL Natron
- 1/2Tasse Schwarzer Kaffee
- 1/2 Tasse Milch

Honig, Zucker, Ei, Margarine und Birnbrotgewürz in eine Schüssel geben und gut mischen. Das Mehl dazusieben, Natron, Kaffee und Milch dazugeben, gut mischen und in Springform sofort backen. Der Zusatz von einem Gläschen Kirsch oder Träsch in den Teig ist ein Geheimtip und verfeinert den Lebkuchen zusätzlich.