

Feine Lebkuchen – selbst gemacht

(gelingen immer, auch Backamateuren)



Große Oblaten
(z.B. Ø7cm, ca. 60-70
Lebkuchen)

7 alte Hörnchen
(in knapp ½ l Wasser
eingeweicht)

500g Zucker

1 Vanillinzucker

4 Eier

1 Lebkuchengewürz

500g gemahlene
Mandeln

7g Hirschhornsalz
(in etw. Wasser aufgelöst)

etw. Rum

20 min. bei 200° C

Der Lebkuchen in der heute noch bekannten Form wurde ursprünglich im belgischen Dinant erfunden, dann von den Aachenern übernommen und abgewandelt (Aachener Printen) und schließlich von den fränkischen Klöstern übernommen und nochmals leicht abgewandelt. Die Nonnen stellten das Gebäck als Nachttisch her. Im 14. Jahrhundert ist der Lebkuchen in und um Nürnberg bekannt, wo er in Männerklöstern gebacken wurde. Der Nürnberger Lebkuchen hat seinen Ursprung im nahen

Kloster in Heilsbronn. Lebkuchen war wegen seiner langen Haltbarkeit beliebt und wurde in schlechten Zeiten von den Mönchen verteilt.