

Lebkuchen

Von Peter Ahlers aus Billerbeck

Zutaten (für etwa 1 kg Teig)

250 g Honig
50 g Farinzucker
50 g Printensirup
50 ml Wasser
300 g Weizenmehl, Type 550
200 g Roggenmehl, Type 1150
8,5 g Lebkuchengewürz*
6 g Pottasche
20 ml kalte Milch

Zutaten für das Lebkuchengewürz (für 21 g = 2 ½ Teige)

5 g Anis
7,5 g Zimt
1 g Kardamom
2,5 g gem. Nelken
2,5 g Muskat
2,5 g Piment

Zubereitung

Honig, Farinzucker, Printensirup und Wasser in einem flachen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben (max. 80 Grad, die Mischung darf nicht kochen!). Abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben, dann das Mehl dazu und etwa 5 Minuten lang mit dem Mixer (Knethaken) durchkneten. Dann 8,5 g Lebkuchengewürz gut unterkneten. Den Teig zu einem glatten Klumpen formen und im Kühlschrank ruhen lassen. Damit die Aromen richtig durchziehen, empfiehlt sich eine Ruhezeit von mindestens 1 Monat. Wird der Teig schneller verarbeitet, entfalten die Zutaten möglicherweise nicht ihr volles Aroma, die Lebkuchen gelingen aber trotzdem.

Nach der Ruhezeit den Teig in eine Rührschüssel geben. In einer kleinen Schüssel die Pottasche mit der Milch anrühren, bis ein etwas dickflüssiges Gemisch entsteht. Das Gemisch unter den Teig kneten und den fertigen Teig sofort verarbeiten, dabei aber nicht zu dünn ausrollen. Bei 180 Grad 10 – 15 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.