

# Inhalt

Hoch lebe der Lebkuchen! 4

Lebkuchenklassiker 8

Der Elisenlebkuchen gilt als das Meisterwerk der Lebkuchenbäckerei, aber auch die Honigkuchen erfreuen sich im Advent großer Beliebtheit. Edelste Zutaten wie Mandeln, kandierte Früchte, Honig und exotische Gewürze sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack. Ob Familie oder Gäste, mit diesen Spezialitäten hinterlassen Sie einen bleibenden Eindruck.

Pfeffernüsse und Ausstecher 36

Wie abwechslungsreich im Geschmack und vielfältig in den Formen die Lebkuchenbäckerei sein kann, zeigen die dunklen und kräftig gewürzten Pfeffernüsse, die mit Schokolade überzogenen Aachener Printen und das Magenbrot. Aber auch als Baumschmuck, Springerle, Hirtenstäbchen oder Engel machen Lebkuchen eine gute Figur am Weihnachtsbaum oder der Kaffeetafel.

Die schönsten Familienrezepte 18

Manche Lebkuchenrezepte werden seit Jahrhunderten in Familien von Generation zu Generation weitergegeben. Denn Lebkuchen zu backen hat bei uns eine beinahe ebenso lange Tradition wie Weihnachten, das wichtigste und vor allem von den Jüngsten lang erwartete Familienfest im Jahr. Und was wäre die Adventszeit ohne den verführerischen Duft frisch gebackener Lebkuchen aus Mehl, Mandeln, Nüssen, Honig und vielen weiteren Zutaten.

Lebkuchen aus aller Welt 52

Lebkuchen erfreuen sich auch bei unseren europäischen Nachbarn größter Beliebtheit – das zeigen Baseler Leckerli, Schweizer Biberle, Elsässer Pain d'Épice und Thorner Kathrinchen sowie die feinwürzigen Lebkuchenrezepte aus Dänemark und Holland. Sogar bis in die vereinigten Staaten von Amerika hat es der Lebkuchen geschafft, wie die Lebkuchen Cookies beweisen: eine Erinnerung an die deutschen Einwanderer.

Von A bis Z 63

Über dieses Buch 64