

Passauer Lebkuchen

ZUTATEN

500 g Mehl
1/2 Päckchen
Lebkuchengewürz
5 g Hirschhornsalz
1/2 Päckchen
Backpulver
1 Ei
Rosinen
1/8 Liter Kaffee (früher
Löwenzahnkaffee)
125 g Honig
50 g Butter
200-250 g Zucker
Puderzucker, Wasser,
eventuell Rumaroma

ZUBEREITUNG

Rezept Passauer Lebkuchen aus den 1940er Jahren und spiegelt die damalige Zeit durch seine Einfachheit wider. So sind beispielsweise keine Nüsse enthalten und die ein oder andere Verfeinerung wurde im Laufe der Zeit vorgenommen.

Die Passauer Lebkuchen sind im Passauer Land teilweise noch ein Begriff. Trotz ihrer Schlichtheit schmecken sie unbeschreiblich gut und zeugen davon, dass die niederbayerischen Köchinnen Meisterinnen der einfachen Küche waren.

Zubereitung:

Mehl, Lebkuchengewürz, Hirschhornsalz, Backpulver, Ei und Rosinen in einer Rührschüssel vermischen.

Kaffee, Honig, Butter und Zucker in einen Kochtopf geben, aufköcheln und in die Mehlmischung gießen. Alles verrühren.

Schüssel zudecken und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag bei 180 Grad ca. 15 Minuten hellbraun backen.

Mit Puderzuckerglassur anrühren und Lebkuchen verzieren.

Quelle: Sarah König, Dommelstadt

