

Lebkuchengewürz selber machen



- **Gang:** Abendessen, Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für ungefähr 1,5 kg Lebkuchenteig.
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : 'Für ungefähr 1,5 kg Lebkuchenteig.', 'yield' : '' });
```

Für diejenigen, die zur Weihnachts- und Adventszeit gerne Backen, haben wir ein tolles **Lebkuchengewürz Rezept** zum selber machen. Wer klassische Weihnachten liebt und all die besonderen Gerüche und Geschmackserlebnisse, die nur der besinnlichen Winterzeit vorbehalten sind, für den ist Lebkuchen ein unverzichtbarer Bestandteil.

Dazu schmeckt am besten ein magisch „selbstgebrauter“ Glühwein. Unser Chefkoch Fritz Grundmann weiß, dass es beim Glühwein auf die richtige Gewürzmischung ankommt. Diese besteht aus dem richtigen Verhältnis von Kardamom, Nelken, Piment, Sternanis, Zimt, Koriander, Orange und Anis.

Genauso wichtig ist **die richtige Lebkuchengewürzmischung** für den perfekten Lebkuchen. Die angebrochene Gewürzpackung aus dem letzten Jahr ist umgehend zu entsorgen, da die Aromen

verloren gehen. Auch wenn sie nicht verderben, ist der Geschmack einfach nicht der selbe. Wenn die Gewürze nicht in Pulverform vorhanden sind, einfach selbst zerkleinern und abwiegen. Das Lebkuchengewürz kann man auch für Desserts, Kuchen oder Heißgetränke benutzen, um sie zu verfeinern – als Wintergewürz ist es also multifunktional einsetzbar!

Zutaten

- 35 g Zimt oder eine Zimtstange
- 9 g Nelkenköpfe
- Jeweils 2 Koriander, Piment, Ingwer, Kardamon und Muskatblüte oder Macis

Zubereitungsart

Schritt1

Zur Zubereitung lässt sich eigentlich nicht viel sagen, außer, dass die gemahlene Gewürze miteinander vermischt werden und das Gewürz anschließend in kleine, verschließbare Gläschen gefüllt wird.

Lebkuchengewürz selber machen: Tolle Lebkuchen-Rezepte bei GekonntGekocht

Sobald der Winter sich bemerkbar macht und die Weihnachtszeit beginnt, ist man jedes Jahr aufs Neue im Handumdrehen im Bann der Weihnacht gefangen. Alles duftet nach Zimt, Orangen, Nelken, Glühwein, Zimt und Pinien.

In der heimischen Weihnachtsbäckerei ist Hochbetrieb und das Wichtigste ist hierbei: **Selbstgemacht in Handarbeit, lecker und schön verziert.** Unter all dem Weihnachtsgebäck ist **Lebkuchen ein Klassiker**, der nie langweilig wird. Neben dem leckeren Gebäck kann man aus Lebkuchen noch so viel mehr zaubern. Hier ein paar Beispiele aus dem GekonntGekocht Fundus:

- Klassiker Rezept für Elisen-Lebkuchen – unaufwendig und ideal fürs gemeinsame Backen mit den Kleinen
- Weihnachtliche Lebkuchen-Donuts – eine gesunde Variante mit Dinkelmehl
- Lebkuchen – Soufflè mit Altbiersabayon – Etwas Besonderes für die besondere Jahreszeit
- Cremiges Lebkuchenmousse – Himmlisch, zum Beispiel mit Zimtpflaumen, Rotweinkirschen oder in Kombination mit einer Glühweinsabayon

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Deutsche Küche, Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lebkuchengewuerz-selber-machen/>