

Tante Lisbeths Luzerner Lebkuchen

gebacken von Sandra Dolci



Sandra Dolci

Im Kanton Luzern wird Lebkuchen nicht bloss in der Weihnachtszeit, sondern das ganze Jahr über genossen – am liebsten als Brotersatz mit Butter bestreichen oder mit frisch geschlagenem Rahm und einem Milchkaffee zum Zvieri.

Was den Luzerner Lebkuchen von anderen Lebkuchen unterscheidet ist seine Herstellungsart. Zum Beispiel enthält er keinen Bienenhonig und die Milch wird zusätzlich noch mit Rahm ergänzt. Dadurch wird dieser Lebkuchen nahrhafter, weicher und auch poröser als andere Lebkuchenarten.

Jeder Bäcker und etliche Familien im Luzernischen haben für diese regionale Spezialität ihr eigenes Rezept. So auch die Familie von Sandra Dolci. Sie backt den Luzerner Lebkuchen nach dem Rezept von Tante Lisbeth. Diese war die Schwester von Sandra Dolcis Mutter. Lisbeths Lebkuchenrezept war lange ein von ihr gut gehütetes Geheimnis. «Auch ausserhalb unserer weitverzweigten Familie war Tante Lisbeths Lebkuchen sehr beliebt. Er hatte sogar in Barcelona begeisterte Anhänger», sagt Sandra Dolci. Die kaufmännische Angestellte lebte mehrere Jahre in der spanischen Küstenstadt und brachte von Besuchen in der Heimat gerne Lebkuchen aus Luzern mit – natürlich gebacken von Tante Lisbeth. Zu ihr hatte Sandra Dolci von Kindsbeinen an ein enges Verhältnis.

Im September 2019 verstarb ihre Tante im Alter von 87 Jahren. «Die letzten Male, die ich sie besuchte, sagte Lisbeth jeweils, dass wir sie nicht vergessen sollen, wenn sie mal nicht mehr ist», berichtet Sandra Dolci. Sie versprach ihrer Tante, dafür zu sorgen, dass man sich noch lange an sie erinnern werde. Um dieses Versprechen zu halten, hat Sandra Dolci in Absprache mit ihrem Cousin, dem Sohn der Verstorbenen, das Geheimnis um Tante Lisbeths Lebkuchenrezept gelüftet und das Rezept im Freundes- und Bekanntenkreis gestreut. «Wir freuen uns, wenn viele Menschen das Rezept ausprobieren, sich am Ergebnis erfreuen und so beitragen, das Andenken an Tante Lisbeth zu bewahren.»

Zutaten

1 Becher	Sauerrahm
50 g	Butter, flüssig
3 EL	Birnendicksaft (Birnel)
2 EL	Lebkuchengewürz
1 TL	Natron
200 g	Zucker
300 g	Mehl
2 dl	Milch

Zubereitung

Den Sauerrahm und die flüssige Butter mischen. Den Zucker, den Birnendicksaft (Birnel) und das Gewürz dazugeben. Das Natron mit $\frac{1}{2}$ Tasse lauwarmen Milch (ca. 1 dl) unter die Mischung heben. Dann die restliche Milch und das Mehl abwechslungsweise dazugeben und zu einem Teig rühren. Wichtig: Nur kurze Zeit rühren, dann in eine Cakeform geben und sofort backen.

Den Ofen nicht vorheizen. Den Lebkuchen in die Backofenmitte schieben und bei 180 bis 190 Grad ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Tante Lisbeth fand das Lebkuchengewürz vom Weihnachtsmarkt Willisau besonders gut. Es kann aber natürlich auch jedes andere Lebkuchengewürz verwendet werden.

