

# Lebkuchen Lagerteig: Das Konditor-Rezept für weiche Printen

Von Kuchenfee

Dieses **traditionelle Lebkuchen Lagerteig Rezept** ist der **Profi-Plan** für garantiert **weiche und saftige Printen**. Als **Konditorin** verrate ich das **6-Wochen-Geheimnis** der **Weihnachtsbäckerei Vorbereitung**.

Der Schlüssel liegt im **Lebkuchenteig Ansetzen** mit **Pottasche** und hochwertigem Honig/Zuckerrübensirup. Nur durch die **lange Reifezeit** (mindestens 4, besser 6 Wochen) bei idealerweise 12°C entwickelt der Teig seine mürbe, einzigartige Struktur. Dieser **Lagerteig** ist die Basis für alle **Lebkuchen** und **Printen-Rezepte**.

Die detaillierte **Konditor-Anleitung** zeigt die korrekte Lagerung und später die **Lagerteig Aufarbeitung** mit Ei und einem Hauch **Hirschhornsalz** für den perfekten Trieb. Vermeide **harte Lebkuchen** und starte **jetzt** mit diesem **ultimativen** Plan für die **Weihnachtsrezepte**. Hier findest du das komplette **Anleitung** für **Lebkuchen selber machen**.

Dieses Grundrezept reicht je nach Stärke des Ausrollens für **1 bis 2 Backbleche** und ist die Basis für alle **Lebkuchen** und **Printen-Rezepte**.



---

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
<b>30 min</b>	<b>1080 Std.</b>	<b>n/a</b>	<b>1080 Std. 30 min</b>

20 Stück · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

---

### LAGERTEIG

**85 g** Honig

**85 g** Zuckerrübensirup

**85 g** Zucker

*braun*

**50 ml** Wasser

**310 g** Mehl

*405*

**20 g** Weizenvollkorn

**5-8 g** Lebkuchengewürz

**4 g** Pottasche

**10 ml** Wasser

*kalt*

### AUFARBEITEN

**1 Msp** Hirschhornsalz

**8 ml** Milch

Wasser

*zum bestreichen*

Grümmelkandis

*optional*

Orangeot

*optional*

Zitronat

*optional*

## Werkzeuge

---

Küchenmaschine

Waage

Topf

Gummilippe

## Zubereitung

---

### 1. ANLEITUNG

- 01** Honig, Sirup, Zucker & Wasser auf etwa 60°C erhitzen, regelmäßig rühren, dann auf rund 30°C abkühlen lassen.
- 02** Mehle & Gewürz vermengen.
- 03** Pottasche in Wasser lösen.
- 04** Den abgekühlten Sirup in die Mehlmischung geben bei kleinster Geschwindigkeit zu einem Teig vermengen lassen, kurz bevor der Teig zusammen kommt, die Pottasche dazu laufen lassen.
- 05** Den Teig in Tupper, Zipperbeutel oder Folie luftdicht verpacken und für mindestens 10 Tage, besser aber 4-6 Wochen, kühl lagern.

**06** Kühl = Kellerkühl, nicht kalt oder eiskalt. Alternativ am warmsten Ort im Kühlschrank lagern.

## 2. TEG AUFARBEITEN

**01** Hirschhornsalz in Milch lösen.

**02** Den Teig in Stücke gepflückt in die Küchenmaschine geben.

**03** Bei kleinster geschwindigkeit mit viel Geduld (!) den Teig verarbeiten lassen, dabei das Milch Gemisch einlaufen lassen. Das dauert rund 10 Minuten.

**04** Optional: Grümmelkandis und Orangea/Zitronat zum Schluss einkneten lassen.

**05** Auf einer leicht (!) bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen & nach Wunsch ausstechen.

**06** Auf ein Blech legen, gründlich mit Wasser bestreichen/besprühen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft etwa 15 Minuten backen bis sie am rand leicht goldig werden.



**07** Auf dem Blech auskühlen lassen und weiter verarbeiten.

### 3. Q & A

## 01 Euer Q&A zur Vorbereitung: Die Konditorin antwortet!

**F: Warum muss der Lagerteig überhaupt so lange stehen?A:** Nur durch die lange Ruhezeit (4-6 Wochen) kann die Pottasche mit den Säuren im Teig reagieren. Das macht den Lebkuchen am Ende **wunderbar weich und mürbe!**

**F: Kann ich für den Lagerteig auch nur Honig nutzen?A: Theoretisch ja, aber nicht optimal.** Honig allein kristallisiert schneller und der Teig kann zu hart werden. Die Mischung mit Zuckerrübensirup hält ihn **länger geschmeidig** (hygroskopische Wirkung!).

**F: Warum kommt in diesen Teig keine Butter oder Fett?A:** Fett verhindert die **Gluten- und Pottasche-Reaktion!** Der **traditionelle** Lagerteig braucht Zeit und Feuchtigkeit, um die Struktur zu entwickeln, nicht das Fett (das würde den Teig **zu weich** machen).

**F: Warum nutzen wir Pottasche und Hirschhornsalz statt Backpulver?A:** Weil die Struktur eine andere ist! **Backpulver** treibt das Gebäck **nach oben**. **Pottasche** treibt es **in die Breite** (perfekt für flache Printen). **Hirschhornsalz** treibt **in die Höhe** und sorgt für die *Krustenbildung*. Zusammen die perfekte Kombi für das typische Aroma und die Textur!

**F: Geht der Teig auch mit Roggen- oder Dinkelmehl?A: Ja, aber Vorsicht!** Roggenmehl ist traditionell und sehr gut. Dinkelmehl ist schwierig, da es das Klebergerüst zu stark entwickelt. Halte dich für das beste Ergebnis an eine **Mischung aus Weizen und einem Teil Roggenmehl**.

**F: Kann ich den Lagerteig auch einfach im Kühlschrank lagern?A:** Ja, aber der Keller ist besser! Die ideale Temperatur liegt bei **12°C bis 15°C**. Im Kühlschrank (4°C) reift der Teig deutlich langsamer.

**F: Was mache ich, wenn mein fertiger Lebkuchen doch hart wird?A:** Keine Panik! Lagere ihn luftdicht mit einem **halben Apfelschnitt** in der Dose. Der Apfel gibt über Nacht Feuchtigkeit ab und der Lebkuchen wird wieder saftig. (Tipp: Apfel alle 2 Tage tauschen!)

