

Elisenlebkuchen jetzt mit der "Lebkuchenglocke" Einfach genial!

- Donnerstag, November 16, 2017

<https://ketex.de/blog/allgemein/elisenlebkuchen-jetzt-mit-der-lebkuchenglocke/>

Nachdem mich eine Userin darauf aufmerksam gemacht hatte, dass ich in Franken mit meinen ersten Elisenlebkuchen nicht "durchkommen" würde, und sie mir die Adresse der "Lebkuchenglocke" mitgeteilt hatte., musste ich sofort einen neuen Versuch starten.

Das Ding ist einfach genial: Der Teig wird mit dem Spatel in die Glocke gedrückt und dann kommt die Oblade darauf. Jetzt wird der Kopf der Glocke gedreht und der Lebkuchen fällt auf das Backblech. Der Draht, der sich in der Glocke befindet löst den Lebkuchen ganz leicht aus der Form. Man hat - viel schneller als mit Löffeln - glatte, gleichmäßig geformte Lebkuchen.

Die Glasierhilfe ist dazu da, dass man den Lebkuchen in eine Glasur (Schokolade oder Zuckerguß) tunkt und ihn dann - ohne anzufassen - zum Abkühlen auf einen Rost legt. Das geht viel schneller als mit einem Pinsel (und man hat nicht so klebrige Finger!).

Wir haben für unseren Shop sofort die Lebkuchenglocke als [Set \(= Glocke, Spatel und Glasierhilfe\)](#) geordert.

-