

Springerle Rezept:

2 große Eier
250 g Puderzucker
250 g Mehl Type 405
etwas Backpulver oder Hirschhornsalz
ganze Anissamen zum Bestreuen des Blechs

Zubereitung: Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das Backpulver/Hirschhornsalz unter das Mehl mischen. Anschließend das Mehl vorsichtig unter die Eiermasse heben bis ein weicher Teig entsteht. Nach der Ruhezeit, (mindestens 2 Stunden), nehmen Sie einen kleineren Teil vom Teig und rollen diesen dünn aus. Dann prägen Sie ihn mit dem Holzmodell. Anschließend lösen Sie den Teig aus der Form und schneiden ihn mit spitzen Messern zu. Die geprägten Teigstücke legen Sie auf Bleche und nach 1 bis 2 Tagen Ruhezeit können Sie diese bei 180°C, ca. 10 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen!

Der Lebzelter oHG

Katharina und Hermann Ratzinger
Kälberweide 16, 86923 Finning bei München

Telefon / Fax +49 (0)8806 - 95 79 08
Mobil 0172 - 756 67 08
info@derlebzelter.de
www.derlebzelter.de

- Haben Sie spezielle Wünsche oder Fragen?
- Möchten Sie Ihre eigenen Holzmodelle auch als Springerle gebacken haben?
- Möchten Sie gerne bestimmte Artikel einzeln bestellen?
- Bitte nehmen Sie telefonisch, per Fax oder per e-mail Kontakt mit uns auf!
- Wir freuen uns auch über jede Nachricht von Modellsammlern!

Der Lebzelter

Was ein Schreiner oder ein Schlosser ist, ein Uhrmacher, Metzger oder Bäcker den lieben langen Tag macht, weiß jeder. In früheren Zeiten hingegen gab es Berufe, die inzwischen ausgestorben und deren Tätigkeiten und Lebensumstände heute vergessen sind. Einer davon ist der Lebzelter. Der Name leitet sich von "Leben" oder "gebackener Laib" = Lebkuchen ab, wobei die Herkunft des Namens bis heute nicht eindeutig geklärt ist. Im 13. Jahrhundert erschienen diese Bezeichnungen zum ersten Mal und im Jahr 1473 wurde die Lebzelterzunft in München erstmals schriftlich erwähnt.

Der Lebzelter war Lebküchener, Metsieder und Wachszieher in einer Person und stellte Gebäck (Springerle), Honiglebkuchen, Met und Kerzen her. Sein ganzer Stolz waren Holzmodelle, die er zur Ausformung der Springerle verwendete. Diese kunstvollen Modelle stach der Lebzelter entweder selbst oder sie wurden von ihm in Auftrag gegeben. Aus den Lebzelttern entwickelten sich um 1830, nachdem in Frankreich erfolgreich Zuckerrüben angepflanzt wurden, die Zuckerbäcker und später die Konditoren.

Familiengeschichte

Seit mehr als hundert Jahren sammelt die Bäckerfamilie Schmidt in München Holzmodelle. Katharina (geb. Schmidt) und Hermann Ratzinger, stellen, wie einst der Lebzelter, heute mit Hilfe dieser Modelle Gebäck her.

Katharina Ratzinger

Schon als Schulkind half Katharina Ratzinger (geb. Schmidt) oft bei der Herstellung der Springerle. Von ihrem Großvater lernte sie mit dem Teig umzugehen, von ihrer Großmutter die Geduld und Sorgfalt beim Ausschneiden eines jeden Springerles. Nach einer kaufmännischen Ausbildung und dem Studium zur Betriebswirtin, machte sie sich mit der Produktion und dem Vertrieb von Springerle selbständig.

Hermann Ratzinger

Aufgewachsen in Utting/Ammersee, in der elterlichen Bäckerei, die seit 1899 im Familienbesitz ist. Dort wurde das Interesse für die Tradition im Handwerk geweckt. Nach der Schulzeit und der anschließenden kaufmännischen Ausbildung war er 18 Jahre im Verkauf tätig. Den Kontakt zum Bäcker- und Konditorhandwerk konnte Hermann Ratzinger durch seine Arbeit weiter pflegen und vertiefen. Besonders alte Bräuche und Traditionen liegen ihm am Herzen. Parallel zur Arbeit absolvierte er ein Abendstudium zum Betriebswirt.

Die Liebe zu alten fast ausgestorbenen Traditionen und der Schatz an alten Lebzeltermodellen, die seit 4 Generationen in der Familie Schmidt gesammelt wurden, brachte beide dazu, das Handwerk des Lebzelters wieder zum Leben zu erwecken.