



Kontakt

Der Lebzelter * Katharina Ratzinger

Sollner Str. 13, D - 82049 Pullach

Telefon: +49 (0)172-75 66 708

Email: ratzinger@derlebzelter.de · [@derlebzelter](#)

www.derlebzelter.de · www.springerle.de



Der Lebzelter



Tradition

SPRINGERLE auch Eiermarzipan genannt, ist ein Gebildgebäck, das man heute nur noch selten findet. Grundlagen der Herstellung sind die alten Lebzeltermodel und Geduld für die zeitaufwendige Anfertigung der kleinen Kunstwerke.

GESCHICHTE: Was Schreiner oder Schlosser, Uhrmacher, Metzger oder Bäcker den lieben langen Tag machen 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 erschien 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 Gebildgebäck (Springerle), Honiglebkuchen, Met und Kerzen her. Sein ganzer Stolz waren Holzmodel, die er zur Ausformung der Springerle verwendete. Aus den Lebzelterern entwickelten sich um 1830 die Zuckerbäcker und später die Konditoren.



REZEPT: 2 große Eier, 250 g Puderzucker, 250 g Mehl Type 405, etwas Backpulver oder Hirschhornsalz und ganze Anissamen zum Bestreuen des Blechs. Zubereitung: Die Eier mit dem Zucker sehr lange schaumig rühren. Das Backpulver/Hirschhornsalz unter das Mehl mischen. Anschließend das Mehl unter die Eiermasse heben bis ein weicher Teig entsteht. Nach einer Ruhezeit von mindestens 2 Stunden, nehmen Sie einen kleineren Teil vom Teig und rollen diesen dünn aus. Dann prägen Sie ihn mit dem Holzmodel. Anschließend lösen Sie den Teig aus der Form und schneiden ihn mit spitzen Messern zu. Die geprägten Teigstücke legen Sie auf mit Anis bestreute Bleche. Nach ein bis zwei Tagen Ruhezeit backen Sie diese bei 180°C ca. zehn Minuten. Ein schönes Springerle zeichnet sich durch ein klares, weißes Relief und ein goldgelbes Füßchen aus.



Adventsveranstaltungen 2022

- 10.11. & 11.11. Offene Backstube**
Verkauf von Schokoladen, Marzipan, Lebkuchen und Springerle
Donnerstag 16.00 - 20.00 Uhr
Freitag 10.00 - 17.00 Uhr
- Ab 10.11. Direkt in der Backstube** (nach Terminvereinbarung)
Sollner Str. 13, 82049 Pullach, Tel.: 0172-7566708
- Ab 14.11. Pavillon Reis** (www.reis-solln.de)
Wolfratshäuser Str. 224, 81476 München
Mo bis Fr: 7.00-18.00 Uhr, Sa 7.00-15.00 Uhr
Persönlich anwesend Die und Mi von 7.00 - 12.00 Uhr
- Ab 24.11. Brotmanufaktur Schmidt**
Neumarkter Str. 47, 81673 München
Mo bis Fr: 6.30 - 18.00 Uhr, Sa 7.00 - 13.00 Uhr
- Ab 24.11. Lodenfrey** in der Trachtenabteilung
Maffaistr. 7-9, 80333 München
Mo bis Sa: 10.00 - 19.00 Uhr
Persönlich anwesend Donnerstags ab 15.00 Uhr

KUNSTHANDWERKERMARKT:

- 18.11. bis 20.11. Andechser Advents- & Spanschachtelmarkt**
im Florianstadl, Kloster Andechs
Freitag 14.00 - 18.00 Uhr
Samstag & Sonntag 10.00 - 17.00 Uhr
- 03. & 04.12. Kunsthandwerkermarkt**
im Schafhof bei Freising
Samstag & Sonntag 10.00 - 18.00 Uhr

WEIHNACHTSMARKT:

- 21.11. bis 24.12. München am Marienplatz**
Stand der Brotmanufaktur Schmidt, links neben der Mariensäule
täglich 10.00 - 21.00 Uhr
Sonntag 10.00 - 20.00 Uhr

