

Süße Lebkuchen selbstgemacht: 15 Leckereien für die Adventstage



Ein Adventsteller ohne Lebkuchen? Undenkbar. Wenn sich auf dem Tellerchen dann auch noch Pfefferkuchen, Honigkuchen, Printen und braune Lebkuchen nebeneinander gemütlich machen, umso besser. Würzig, süß und frisch aus dem Ofen sind die Kleinen in jeder Variation eine Wonne. Mit diesen 15 Rezepten aus der Foodblogger-Schmiede bist du für deine Weihnachtsbäckerei schon mal bestens gewappnet.

Elisen-Lebkuchen

Das Nonplusultra unter den Oblatenlebkuchen. Nicht jeder Lebkuchen darf sich so einen schönen Namen wie "Elise" geben. Dafür müssen schon die Zutaten stimmen. Simone hat das passende Rezept parat und zeigt dir, wie sich das süße Gebäck mit feiner Ingwer- und Orangennote einfach backen lässt. Übrigens ganz ohne Weizenmehl. [Zum Rezept](#)



[Elisen-Lebkuchen](#) © Simone Filipowsky | S-Küche

Lebkuchen in Kuchenform

Doppelt hält besser: Deswegen gibt's bei Anastasia Lebkuchen-Kuchen. Saftig, locker und natürlich würzig – so wie es sich eben gehört. Das Lebkuchengewürz ist außerdem fix zusammengemischt. Wie das geht, zeigt dir Anastasia ebenfalls. [Zum Rezept](#)

Süße Lebkuchen selbstgemacht: 15 Leckereien für die Adventstage



Lebkuchen in Kuchenform © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

Lebkuchen-Macarons

Es muss ja nicht immer der Klassiker sein. In feinen kleinen Macarons macht sich das Gewürz ebenso gut. Tatsächlich macht es sich dort wunderbar! Süß, würzig, knusprig, cremig – hier ist alles dabei. Und Denise erklärt dir außerdem Schritt für Schritt, wie das Baisergebäck garantiert gelingt. [Zum Rezept](#)



Lebkuchen-Macarons © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Glutenfreie und vegane Rum-Lebkuchen

Würziger Rum trifft auf würzigen Lebkuchen, das kann geschmacklich ja nur herrlich werden. Damit aber nicht genug. In dem kleinen Gebäck verstecken sich noch mehr Leckereien. Honig, Vanille, kandierter Ingwer und Goji Beeren sind auch noch mit dabei. Ein raffiniertes Rezept für saftige Oblatenlebkuchen. [Zum Rezept](#)

Süße Lebkuchen selbstgemacht: 15 Leckereien für die Adventstage



Glutenfreie und vegane Rum-Lebkuchen © Stroh Austria | Eva Fischer (Foodtastic)

Lebkuchen-Likör

Ja, Lebkuchen kann auch getrunken werden. Und von diesem Likör solltest du dir auch ein Schlückchen gönnen. Oder auch mehrere. Sahne, Rum, Weinbrand, Puderzucker, Nutella und Lebkuchengewürz geben hier einen köstlichen Drink ab. Auf die Linie kannst du auch nach den Feiertagen wieder achten. [Zum Rezept](#)



Lebkuchen-Likör © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Gingerbread Brownie Bars

Warum entscheiden, wenn man all seine Lieblingsleckereien in einem Gebäck vereinen kann? Hier trifft Brownie auf Spekulatius und Lebkuchen. Eine 1A-Kombination. Der supersaftige Schokokuchen hält sich außerdem ein paar Tage. Mehr geht einfach nicht. [Zum Rezept](#)

Süße Lebkuchen selbstgemacht: 15 Leckereien für die Adventstage



Gingerbread Brownie Bars © Tanja Gehring | Frau Zuckerstein

Honigkuchen-Sternchen

Ein Honigkuchen in Plätzchenform. Geht ruckizucki und sieht verziert mit weißer Puderzuckerglasur hübsch auf dem Adventsteller aus. Du kannst die Kekse natürlich auch wunderbar verschenken, falls du sie nicht schon vorher alle verputzt hast... [Zum Rezept](#)



Honigkuchen-Sternchen © Ela | Transglobal Pan Party

Lebkuchen-Cupcakes

Bei diesen Cupcakes gibt's bei jedem Bissen geschmacklich etwas Neues zu entdecken. Gewürzt sind die kleinen Schokoküchlein mit Lebkuchen, gefüllt sind sie mit Amaretto-Zimt-Kirschen und getoppt werden sie von einem cremigen Vanillekipferl-Frosting. Lecker! [Zum Rezept](#)

Süße Lebkuchen selbstgemacht: 15 Leckereien für die Adventstage



Lebkuchen-Cupcakes © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Mini-Honig-Lebkuchen

Für Heidis Lebkuchen brauchst du gerade mal sechs Zutaten (eines davon ist das Lebkuchengewürz). Wenn das nicht mal ein easy-peasy Rezept ist. Mit dem Ergebnis lässt sich aber dennoch ordentlich angeben: Auf dem Adventsteller machen die Kleinen in jeder Form eine herausragend gute Figur. [Zum Rezept](#)



Mini-Honig-Lebkuchen © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Haselnuss-Lebkuchen

Janinas Lebkuchen kommen mit weniger Gewürzen aus, dafür mit doppelter Nussladung. Denn hier spielen vor allem Haselnüsse die Hauptrolle und werden von Zimt, Nelke und Piment nur dezent begleitet. Fein umhüllt von Zartbitterschokolade entsteht ein herrlich nussig-süß-herbes Zusammenspiel. [Zum Rezept](#)



Haselnuss-Lebkuchen © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Lebkuchen-Konfekt

So schnell, wie sie vernascht sind, kannst du gar nicht nachfüllen. Vom Nachbacken ganz zu schweigen. Aber backen solltest du sie auf jeden Fall. Als kleine Fruchteinlage haben sich übrigens Rosinchen im Teig versteckt. Und nicht nur das: Janke hat das süße Konfekt außerdem noch mit einem Weihnachtsfruchtaufstrich aufgepeppt. [Zum Rezept](#)



Lebkuchen-Konfekt © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Süße Lebkuchen selbstgemacht: 15 Leckereien für die Adventstage

Bunte Pfeffernüsse

Keine Bange, die Kleinen kommen ganz ohne Pfeffer aus. Würzig sind sie dank Lebkuchengewürz aber dennoch. Die Zubereitung geht ganz leicht: Teig zusammenkneten, ausrollen und ausstechen, backen, fertig. Dann noch verzieren und schon hast du bunte Pfeffernüsse. [Zum Rezept](#)



[Bunte Pfeffernüsse](#) © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Lebkuchenhaus

In eine Lebkuchen-Runde gehört ein ordentliches Hexenhaus. Der Kuchenbäcker hat zum Glück eins in petto und verrät natürlich auch, wie du Dachziegeln und Tür perfekt am Häuschen anbringst. Mit der hübschen Vorlage kann eigentlich nichts mehr schief gehen. [Zum Rezept](#)



[Lebkuchenhaus](#) © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

Braune Lebkuchen nach Originalrezept

Omas Lebkuchen waren doch immer die besten. Hat sich das Rezept doch lange bewährt. Dem gibt es eigentlich nichts mehr hinzuzufügen, außer: Heiz am besten schon mal den Ofen vor! [Zum Rezept](#)



[Braune Lebkuchen nach Omas Originalrezept](#)

Lebkuchen-Schnitten

Unten saftiger Kuchenteig, oben knackige Schokolade und dazwischen fruchtige Kirschmarmelade – so nascht's sich gern. Die schokoladigen Schnittchen kommen übrigens mit kleinem Schwips daher. Mit einem weihnachtlichen Glühwein-Schwips. [Zum Rezept](#)

Süße Lebkuchen selbstgemacht: 15 Leckereien für die Adventstage



Lebkuchen-Schnitten © Tamara Staab | Maras
Wunderland