

Lebzelten

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Lebzelten •—• lat. =libum

Lebzelten ist nur ein anderes Wort für Lebkuchen.

Die Lebzelten leiten sich von dem lateinisch benannten Lebkuchen (von =libum dies sind flache Kuchen oder Fladen - Verkleinerungsform auf österreichisch =lebzelte) ab

Der Name Lebzelte findet in Österreich und Süddeutschland oft noch Verwendung.

Flachkuchen dieser Art sind erst seit dem 13. Jahrhundert bekannt und wurden Anfangs wohl nur für die Geistlichkeit in Klosterküchen auf Oblaten gebacken.

Lebzelten backt man am besten 2 Wochen vor dem Verbrauch und bewahrt sie in Blechdosen auf.

Hier nun ein [Rezept](#) welches auch den Namen [Lebzelten](#) trägt

Wissenwertes über Lebkuchen mit ausführlichen Informationen gibt es unter

- [Der Basler Lebkuchen](#)
- [Basler Leckerli](#)
- [Elsässer Lebkuchen](#)
- [Der Sankt Galler Biber, eine Ostschweizer Lebkuchenspezialität](#)
- [Appenzeller Biber, Biberfladen und Verwandtes](#)

Einige alte überlieferte Rezepte

- [Elisenlebkuchen](#)
- [Pfefferkuchen](#)
- [Thorner Kathrinchen](#)

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/l/lebzelten/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

