



SOSSENLEBKUCHEN

Soßenlebkuchen ist ein Gebäck, welches gerne in der süd-/südostdeutschen Küche zum Verfeinern und Andicken von Soßen verwendet wird. Viele der für Lebkuchen verwendeten Gewürze stammen aus dem Wald, wie der Zimt. Als Backtriebmittel werden oft Hirschhornsalz oder Pottasche verwendet. Hirschhornsalz wurde früher aus zersetzten Hirschgeweihen gewonnen.

WELCHE ZUTAT IM LEBKUCHEN STAMMT AUS DEM WALD?

Zimt wird aus der Rinde des Zimtbaumes gewonnen. Er stammt ursprünglich aus den Wäldern Sri Lankas.

Schutzgemeinschaft Deutscher Wald Bundesverband e.V.
Meckenheimer Allee 79
53115 Bonn
Telefon: 0228 94 59 83 4
Telefax: 0228 94 59 83 3

