



## Tageshoroskop

Jan Reimer ist Astrologe und analysiert die Planetenkonstellation für das Magazin.

**WIDDER 21.3.-20.4.** Wer Sie bis jetzt noch nicht für eine ausgeschlafene Blitzbirne gehalten hat, der dürfte nun vor Ihrem strahlenden Intellekt in die Knie sinken. Intelligenz-Planet Uranus ist bei Ihnen zu Gast, der Ihren IQ und Ihren Erfindungsreichtum jetzt mächtig ankurbeln wird.

**WAAGE 24.9.-23.10.** Falls Sie mit Ihrer Figur seit längerem nicht mehr zufrieden sind, dann denken Sie an folgende Worte: „Wohlgerundet sei das Weib, zart gepolstert sei der Leib, denn es wäre ja voll deppert, wenn man hingreift und es scheppert.“ Ihr Tagesziel: Die süßen Pfunde lieben lernen!

**STIER 21.4.-20.5.** Selbst wenn Sie heute nicht scharf darauf sind, als „Sexbomb“ besungen zu werden, wie im besagten Hit von Corega-Tabs-Titan Tom Jones, brauchen Sie sich trotzdem Ihrer erotischen Reize nicht zu schämen. La Venus und die Pluto wecken die Verführungskünste in Ihnen. Wow!

**SKORPION 24.10.-22.11.** Expansions-Planet Jupiter ist Ihnen aktuell äußerst wohlgesonnen, deshalb knüpfen Sie heute nur Kontakte, durch die Ihr geistiger Horizont spürbar erweitert wird. Folgender lockere Spruch mag Ihnen dabei helfen: „Was sagt ein großer Stift zum kleinen Stift? Wachstumsstift!“

**ZWILLING 21.5.-21.6.** Damit man Sie nicht für einen intellektuellen Wackelackel hält, wäre es klug, dass Sie gar nicht erst versuchen, es jedem recht zu machen. Bleiben Sie unbeirrt bei Ihrer Linie, denn wer mit Ihrem Konzept nichts anfangen kann, ist herzlich eingeladen nicht mitzumachen.

**SCHÜTZE 23.11.-21.12.** Sollte Ihnen Ihr Göttergatte so vorkommen, als käme er von einer anderen Galaxie oder hätte gerade erst den Laufstall verlassen, dann lassen Sie sich davon nicht irritieren. Denken Sie lieber an die Worte von Grethe Weiser: „Ein Ehemann ist ein Rohstoff, kein Fertigprodukt.“

**KREBS 22.6.-22.7.** Da Schläuberplanet Merkur Sie kräftig unterstützt, dürften Ihre Ideen und Vorschläge heute äußerst hilfreich für andere sein. Dank Jupiter ist Ihr Gerechtigkeitsinn außerdem grandios. Fazit: Was Sie zum Besten geben, könnte man bedenkenlos ins Grundgesetz aufnehmen.

**STEINBOCK 22.12.-20.1.** Da die Sexy-Rexy-Planeten Venus und Mars aktuell Ihre Libido ganz schön in Schwung halten, dürfen Sie heute ruhig das Lustprinzip in den Mittelpunkt stellen. Ganz so überbordend wie in dem Spruch „Lieber 5 vor 12 als keine nach 1“ muss es ja nicht gleich werden.

**LÖWE 23.7.-23.8.** Wenn Sie bei dem kleinsten Widerspruch auf uneinsichtig machen, könnte es passieren, dass man Ihnen eine waschechte Blockadepolitik andichtet. Aus Prinzip dagegen zu halten, wäre eine Fehlentscheidung und passt auch nicht zu Ihnen. Tag der offenen (Verbal-)Tür!

**WASSERMANN 21.1.-19.2.** Sie brauchen sich ja nicht gleich wie ein Turbo-Katholik ins Zölibat oder in die Askese stürzen, aber etwas Zurücknahme und Bescheidenheit dürfte Ihnen heute prächtig zu Gesicht stehen. Planet Saturn fordert: Beweisen Sie, dass Sie auch mit weniger prima klarkommen!

**JUNGFRAU 24.8.-23.9.** Sollte man Sie bei einer Radarkontrolle blitzen, dann wird die Polizei aber Augen machen, denn auf dem Beweisfoto werden Sie bestimmt ein Breitmaulgrinsen haben. Aber selbst die fieseste Knolle kann Ihre Fröhlichkeit nicht kaputt machen.

**FISCHE 20.2.-20.3.** Heute ist für Sie ein guter Tag, um den Horizont zu erweitern. „Der Frosch im Brunnen ahnt nichts von der Weite des Meeres“, sagt man in China, also nehmen Sie Ihr Herzblatt an die Hand und sagen: „Sei kein Frosch, Cheri!“

ILLUSTRATIONEN: AXEL NICOLA / WWW.AXELNICOLA.DE

## GENIESSEN

# Würzige Arznei

### Früher gab es Lebkuchen in der Apotheke – Ein Rezept für Gebäck mit Geschichte

VON ALEXANDER GREVEN (TEXT) UND STEFAN WORRING (BILDER)

Sinn für Süßes hatten schon die alten Ägypter. Vor 5000 Jahren waren Teigfladen deren Trendgebäck – und die edle Rezeptur mit Honig und Gewürzen allein der oberen Gesellschaft vorbehalten. Wer den Vorläufer des heutigen Lebkuchens genießen wollte, musste schon einen Pharao im Bekanntenkreis haben. Im Mittelalter hatten Mönche das Lebkuchen-Monopol – sie verkauften ihre Kloster-Kuchen in Apotheken.

Ob Pfeffer-, Gewürz-, oder Honigkuchen, Aromabomben sind sie alle. Dafür sorgen pikante Beimischungen von Anis bis Zimt. Edel ist das Gebäck noch immer – aber um seine Rezeptur wird heute kein Geheimnis mehr gemacht. Für



Basler Leckerli

## Basler Leckerli – Ein Protokoll

### Zutaten für Lebkuchenteig

(Menge für ein Backblech) 400 g Honig; 150 g Zucker; 50 g Farin-/Brauner Zucker; 200 g Mandeln, fein gehackt oder gemahlen; 400 g Mehl; 100 g geröstete Nüsse, gemahlen; 100 g Orangeat, gehackt; 50 g Zitronat, gehackt; 5 g Zimt; 1 g Nelke; 4 g Macis

6 g Pottasche; 3 g ABC-Trieb; 50 g Wasser

### Zubereitung

Ich erwärme Honig, Zucker und Braunen (oder Farinzucker) im Topf auf niedriger Stufe bei 40 bis 50 Grad – so wird Sirup daraus. Sobald sich der Zucker größtenteils gelöst hat, lasse ich die Masse abkühlen, bis sie lauwarm ist. Ich gebe bis auf Pottasche, ABC-Trieb und Wasser alle Zutaten hinein und verknete sie mit den Haken der Küchenmaschine (oder des Handrührgeräts). Noch ist der Teig bröselig: In Wasser gelöste Pottasche und ABC-Trieb machen ihn weich, klebrig. Dafür gebe

### SERIE

Die große Backschule mit Matthias Ludwigs

Teil 5: Lebkuchen



ich sie getrennt voneinander in je 25 g Wasser. Nacheinander unterkneten und den Teig mit feuchten Händen auf einem Blech mit Backpapier verteilen – dieser Lebkuchenteig wird nicht ausgerollt. Bei 160 Grad (Umluft) gut 30 Minuten backen. Zuckerglasur zubereiten.

### Zutaten für Zuckerglasur

50 g Zucker; 25 g Wasser

**Zubereitung und Fertigstellung** Zucker und Wasser im Topf vermischen, bei höchster Stufe aufkochen. Auf mittlerer Stufe eine Minute kochen lassen. Bei etwa 110 Grad vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Mit dem Pinsel drei bis vier Bahnen auf den warmen Teig streichen.



1 Honig, Zucker und Braunen oder Farinzucker bei bis zu 50 Grad aufkochen. Abkühlen lassen.



2 Die restlichen Zutaten hineingeben und mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.



3 Lebkuchenteig ist bröselig. Pottasche und ABC-Trieb machen das Mehl quellfähiger, den Teig weich.



4 Dafür beide Mittel separat in Wasser auflösen und nacheinander unter den Teig kneten.



5 Mit feuchten Fingern auf Backpapier verteilen. Bei 160 Grad gut 30 Minuten in den Ofen geben.



6 Während der Teig backt, Zucker und Wasser „zum starken Faden“ erhitzen – auf 110 Grad.



7 Wer diese Regel einhält, erhält die perfekte Glasur: Fingertest mit „starkem“, zähen Faden.



8 Den Teig aus dem Ofen nehmen und direkt drei bis vier Bahnen der Glasur auftragen. Kühlen lassen.

**eat & style**  
DAS FOOD-FESTIVAL  
15.-17. NOVEMBER HALLE 6  
Kerai Lichter • Alexander Herrmann • Sarah Wiener • Nelson Müller  
Kajunartisches zum Probieren • Silber Braun • Men's World • u. a. m.  
JETZT TICKETS SICHERN UND VOM VORVERKAUF PROFITIEREN!  
www.eat-and-style.de/koeln

**GRATIS COUPON**  
EINLADUNG ZU EINER EINZIGARTIGEN KOCH-SHOW!  
GÜLTIG AM FREITAG, 15. NOVEMBER 2013  
Erlauben Sie im Duell: Stefan Margarete & Chantal, Andi Schneider & Mike Scazzari live & gratis! sponsored by FRÜH KÜLSCH!  
Einmalig Coupons an den Kassenschießern und einen Chip für ein köstlich-kühles FRÜH KÜLSCH gibt's extra & gratis auch abendwärts!  
Nur ein Angebot gilt für 2 Personen bis einschließlich 14. November mit einem Hauptpreis für die Kuchentüte. Bitte prüfen Sie die Verfügbarkeit vor dem Besuch!