

FAQs Marke Leibniz

Allgemeine Fragen

1. Woher kommt der Name „Leibniz“?

Unternehmensgründer Hermann Bahlsen benannte die „Leibniz Cakes“, die er 1891 auf den Markt brachte, nach einem der bekanntesten Einwohner Hannovers, dem Universalgenie Gottfried Wilhelm Leibniz (1646-1716). Nahrungsmittel nach bekannten Persönlichkeiten zu benennen, war zu Zeiten Hermann Bahlsens nicht unüblich (Bsp. Bismarckhering, Schillerlocke, Mozartkugel).

2. Warum hat der „Leibniz Butterkeks“ 52 Zähne?

Der im Jahr 1891 von Firmengründer Hermann Bahlsen auf den Markt gebrachte „Leibniz Cake“ (später „Leibniz Butterkeks“) hatte 52 Zähne aus rein ästhetischen Gründen: Mit dieser Anzahl, fand Hermann Bahlsen, hatten die Kekse das optimale Aussehen. Auch heute noch ist der „Leibniz Butterkeks“ nur echt mit 52 Zähnen.

3. Warum haben andere Leibniz-Produkte eine unterschiedliche Anzahl von Zähnen?

„Leibniz Vollkorn“ und „Leibniz Landkeks“ haben nur 38 Zähne. Das liegt an der Konsistenz des Teiges, der etwas gröber ist als der normale Butterkeksteig. Die Zähne müssen deshalb größer sein: Bei 52 Zähnen wäre der einzelne Zahn zu fein und würde leicht abbrechen. Der „Choco Leibniz“ hat 48 Zähne, weil der Keks etwas kleiner ist als der normale Butterkeks, da er noch mit Schokolade überzogen wird. Die Schokolade hat aber auch hier die 52 Zähne. „Leibniz Minis“ haben genau die Hälfte der Zähne eines „normalen“ „Leibniz Butterkekse“, nämlich 26.

4. Welche Tiere sind in „Leibniz Zoo“ enthalten?

In den „Zoo“-Packungen sind 17 verschiedene Tiere vorhanden: Nashorn, Schildkröte, Schaf, Eule, Pinguin, Affe, Eichhörnchen, Hase, Ente, Kamel, Katze, Elefant, Löwe, Bär, Hund, Esel, Pferd.

5. Warum ist das Verhältnis der Tierarten pro Packung „Leibniz Zoo“ nicht immer gleich?

Das Mischungsverhältnis der „Zoo“-Packungen ist produktionstechnisch bedingt. Die Tierformen sind auf der Ausstechwalze in gleicher Anzahl vertreten. Nach dem Backen gelangen die Kekse in einen Sammelbehälter und werden von dort in die Tüten gefüllt. Daher ist die Anzahl der einzelnen Tierformen rein zufällig.

6. Wo kann ich ein „Zoo“ Sammelalbum bekommen?

Schicken Sie bitte einen mit 55 Cent frankierten DIN A6 Rückumschlag mit Ihrer Adresse an: Bahlsen, 30001 Hannover und Sie bekommen ein „Zoo“ Sammelalbum zugesandt.

7. Wie bekomme ich die Butterkekse aus der Verpackung, ohne dass sie zerbrechen?

Die „Leibniz Butterkekse“ sind der Packung leicht zu entnehmen, wenn man nach dem Öffnen mit dem Aufreißfaden die weiße Lasche komplett herauszieht und dann die Kekse aus der Verpackung herausschüttet. Auf diese Weise können die Keksstapel einfach entnommen werden. Dieser Hinweis ist auch auf der Rückseite der Packung zu finden.

8. Wie lautet das Rezept für den Kekskuchen „Kalter Hund“?

Ganz hinten hier im PDF können Sie sich das Rezept anschauen.

9. Warum bleibt der Leibniz Schriftzug beim Backen auf dem Keks?

Damit der Schriftzug nach dem Backen so aussieht, wie wir ihn kennen, wird der Teigusstecher schon entsprechend gestaltet. Dabei wird beachtet, dass der Teig während des Backprozesses etwas an Volumen zunimmt. Der Schriftzug im ungebackenen Teig ist also deutlich kleiner als im fertigen Gebäck.

Rezept

Kalter Hund



Zutaten:

250 g Kokosfett	100 g gehackte Mandeln
2 mittelgroße Eier	Fett für die Form
150 g Zucker	150g Butter LEIBNIZ
1 Prise Salz	150g weiße Kuvertüre
50 g Kakaopulver	50g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Das Kokosfett in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Kakao und gehackte Mandeln hinzufügen und nach und nach das Kokosfett unterrühren. Eine Kastenform von ca. 20 cm Länge mit Alufolie auslegen und einfetten. Den Boden mit Butter LEIBNIZ bedecken, dann abwechselnd die Kokosfettmasse und die restlichen Kekse einschichten.

Den kalten Hund mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Anschließend den Kuchen aus der Form nehmen. Die weiße Kuvertüre zerkleinern und über einem heißen Wasserbad erhitzen. Den kalten Hund damit einstreichen. Die dunkle Kuvertüre hacken, ebenfalls schmelzen und als schwarze Flecken auf dem kalten Hund verteilen.

TIPP:

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf beim Dekorieren dieses Kuchens. Für Afrikurlauber könnte es auch ein Zebra werden, für den Schachspieler bietet sich das Schachbrettmuster an und in der Faschingszeit könnten ein lachendes und ein weinendes Harlekingesicht aufgemalt werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Kühlzeit: mindestens 1 Stunde
für 1 Kastenform (ca. 16 Stücke)