

1. Mandellebkuchen in der Mitte mit einem Mandelkränzchen und Citronglasur,
2. Elisenlebkuchen mit Citronglasur und Nonpareille bestreut,
3. Makronenlebkuchen mit Citronglasur und grünen Mandeln bestreut,
4. Himbeerlebkuchen, mit Himbeerfüllung und Himbeerglasur glasiren,
5. Vanillelebkuchen, die Masse mit Vanillegeschmack und Vanilleglasur glasiren,
6. Chocokoladelebkuchen, mit Chocoladeglasur glasiren.

Die ersteren drei Sorten können statt mit Citronglasur auch mit der sogenannten Baslerglasur glasirt werden, was einfacher ist, und weniger Zeit in Anspruch nimmt und dabei billiger zu stehen kommt. (Baslerglasur siehe unter „Glasuren.“)

Je nach Belieben können aber auch mehrere Sorten gefüllt werden, wie z. B. die:

Elisenlebkuchen mit Aprikosenmarmelade,
Makronenlebkuchen mit Quittenmarmelade u. s. f.

Das Füllen der Lebkuchen geschieht in der Weise, dass auf die Oblaten zuerst ganz dünn etwas Masse in die Mitte gestrichen wird, gleichsam als Unterlage, auf diese Unterlage kommt dann die entsprechende Füllung, vielleicht eine gute Messerspitze voll, und dann wird der Kuchen mit Masse auf sein Gewicht ausgewogen und über die Füllung gestrichen; hierbei ist aber zu beobachten, dass die Füllung ganz gedeckt ist, um das Austreiben der Marmelade zu verhüten.