

Gefüllter Lebkuchen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Winter Weihnachten Für:



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Zutaten

300 G	Weizenmehl
250 G	Roggenmehl
300 G	Rohrzucker
2 EL	Lebkuchengewürz
1/2 TL	Natron
3	Eier
125 G	Honig
100 G	zerlassene Butter
ETWAS	Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Aus Mehl, Gewürzen, Eiern, Butter und Honig einen Lebkuchenteig herstellen und zur Weiterverarbeitung den Teig am besten über Nacht kühl rasten lassen.
2. Rosinen über Nacht in etwas Rum einweichen.
3. Für die Fülle alle Trockenfrüchte in Süßmost aufkochen damit sie besser geschnitten werden können. Die gekochten Früchte und die eingeweichten Rosinen, mischen, klein schneiden oder faszieren.
4. Nüsse und Marmelade dazugeben und zu einer streichfähigen Masse verarbeiten und etwas anziehen lassen.
5. Die Hälfte des Teiges zu einem Rechteck ausrollen, auf ein Blech legen und 10 Minuten anbacken.
6. Ribiselmarmelade erhitzen und mit einem Pinsel auf den Teig auftragen. Mit Fülle bestreichen und die zweite Hälfte des Teiges darauflegen, gut andrücken und mit einer Gabel Luftlöcher stechen.
7. Bei 180° C ca. 30 Minuten backen und nach dem Auskühlen in kleine Würfel schneiden und zu einem Punsch genießen.

Gefüllter Lebkuchen kann auch mit einer Schokoladeglasur überzogen und mit gehackten Nüssen bestreut werden. ■