

Gefüllter Lebkuchen

Zutaten:

300 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl, 360 g Rohrzucker, 1Pkg. Lebkuchengewürz, 1,5 TL Natron, geriebene Zitronen- und Orangenschale, 3 Eier, 4,5 EL Honig, 50 g zerlassene Butter

Fülle:

150 g geriebene Nüsse, 100 g Rosinen, 100 g Aranzini, 100 g Zitronat, 100 g Feigen, 100 g Dörrzwetschken, 1-2 EL Rum, Zitronenschale, Marmelade; Schokoglasur und Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus Mehl, Gewürzen, Eiern, Butter und Honig einen Lebkuchenteig zusammen kneten und ½ Std. rasten lassen.

Für die Fülle alle Zutaten klein schneiden oder faszieren und mit so viel Marmelade und Rum vermischen, dass eine streichfähige Masse entsteht.

Die Hälfte des Teiges zu einem Rechteck ausrollen, die Fülle darauf streichen und mit der zweiten Teigplatte abdecken. Den Teig gut andrücken.

Bei 180°C ca. 20 Min. backen.

Nach dem Auskühlen mit Schokoglasur überziehen. Mit gehackten Mandelblättchen bestreuen und in Würfel schneiden.

Tipp: Die Fülle vorbereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen!

Für alkoholfreie Fülle den Rum durch frisch gepressten Orangensaft ersetzen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!