

# Gefüllte Honiglebkuchen

Rezept für 1 Portionen  
Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Hirschhornsalz	1 Teelöffel
Pottasche	1 Teelöffel
Roggenmehl	250 g
Marzipanrohmasse	200 g
Apfelsaft	5 Esslöffel
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	Etwas / nach Bedarf
Bienenhonig	600 g
Feinkristallzucker	100 g
Zimtpulver	3 Teelöffel
Gemahlener Kardamom	1 Teelöffel
Geriebene Pimentkörner / Neugewürz	1 Teelöffel
Weizenmehl (glatt)	400 g
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Gedörrte Apfelschnitze	3 Esslöffel
Apfelgelee	4 Esslöffel

## Zubereitung:

### Lebkuchenteig

Honig und Zucker in einem Topf auflösen und etwas abkühlen lassen,  
2 Eigelb unter die Honigmasse rühren, Zimt, Kardamom und Piment zugeben,  
1 gehäufte TL Hirschhornsalz mit wenig Wasser auflösen und gemeinsam mit dem Weizenmehl unterrühren,  
1 gestrichener TL Pottasche mit wenig Wasser auflösen und mit dem Roggenmehl unterrühren, evtl. unterkneten.

Den Teig über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen, damit er fester wird.

### Füllung

Apfelgelee und Marzipanrohmasse (klein schneiden) glatt rühren, getrocknete Äpfel fein hacken und in Apfelsaft einweichen, anschließend zur Marzipanmasse geben.

Lebkuchenteig portionsweise 3mm dick ausrollen und runde Lebkuchen ausstechen. Etwas Fülle auf die Plätzchen geben und ein weiteres darauflegen, an den Rändern leicht andrücken.

Lebkuchen mit Milch bestreichen.

Backzeit: 14 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze

Den fertigen Lebkuchen mit Schokoglasur bestreichen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1913-Gefuellte-Honiglebkuchen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)