

Gefüllte Lebkuchen von Brigitte



Rezept für 50 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Bienenhonig	4 Esslöffel
Rosinen / Sultaninen	200 g
Zitronat	100 g
Ribiselmarmelade	500 g
Backpulver	1 Pkg.
Lebkuchengewürz	1 Pkg.
Roggenmehl	600 g
Gehackte Nüsse	100 g
Feinkristallzucker	350 g

Zubereitung:

Roggenmehl, Backpulver, 4 große ganze Eier, Zucker, warmen Honig, Lebkuchengewürz mischen, mit Knethaken mixen und mit den Händen zu einem Teig kneten (geht etwas schwer, aber die Mühe lohnt sich, ev. etwas Milch begeben).

Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen.

Für den Belag die Marmelade, Nüsse, Rosinen, Aranzini und Zitronat (wems schmeckt) mischen. Den Teig in zwei Hälften teilen.

Eine Hälfte ausrollen auf ein gut befettetes Blech legen, die Fülle draufstreichen.

Die zweite Hälfte ausrollen und daraufsetzen.

Die gefüllten Lebkuchen im vorgeheizten Rohr bei 180° ca. 25 Minuten backen und den noch warmen Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.

Gutes Gelingen wünscht

