

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



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-736-Gefuellte-Lebkuchen-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at