

Gefüllte Lebkuchen

Lebkuchenteig

370 g Weizenmehl, glatt
20 g Lebkuchengewürz
1 TL Natron
2 Eier (Größe M)
250 g Rohrohrzucker
50 g Honig
Zitronenabrieb

Füllung

80 g Haselnüsse, geröstet (gemahlen)
120 g Pflaumen, getrocknet, ohne Kern (Softpflaumen)
240 g Powidl
25 g Rum
1 Ei, verquirlt

Schokoglasur

350 g Schokoglasur-Drops



ZUBEREITUNG:

Lebkuchenteig

Mehl und Lebkuchengewürz in die Schüssel einwiegen, 1 TL Natron zugeben, vermischen und beiseitestellen.

Eier, Zucker, Honig und Zitronenabrieb über Dampf ca. 5 Minuten aufschlagen. Warme Ei-Zucker-Mischung über die Mehlmischung geben und mit dem Spatel zu einer homogenen Masse vermischen. Schüssel mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 10 Stunden rasten lassen.

Füllung und Lebkuchen backen

Pflaumen mit einem Pürierstab zerkleinern. Gemahlene Haselnüsse, Powidl und Rum zugeben und verrühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 15 mm) umfüllen und kühlstellen.

Nach der Teigruhezeit den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und verkneten. Teig 3-4 mm dick ausrollen (35 cm x 35 cm) und in 5 Streifen (35 cm x 7 cm) schneiden. Auf die Mitte der Streifen einen dicken Strang der Füllung dressieren. Teig über die Fülle rollen (es sollen 35 cm lange Rollen werden). Mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 18 Minuten (180°C) backen.

Schokoglasur und Fertigstellung

Schokoglasur-Drops über Dampf oder in der Mikrowelle schmelzen. In dieser Zeit Lebkuchen in Dreiecke schneiden. Die geschnittenen Seiten der Dreiecke in die Glasur tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen. Gefüllte Lebkuchen servieren oder in einer Keksdose kühl und dunkel aufbewahren.

Gutes Gelingen wünscht Ingrid Jansky!