

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neader 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

Gefüllter Lebkuchen

Zutaten:

Teig:

25 dag	Mehl
6 dag	Kristallzucker
4 Eßl	Honig
1	Ei
1 TL	Natron
2 TL	Zimt,
1/4 TL	Nelken, Neugewürz
4 dag	zerlassene Butter

Fülle:

10 dag	Marzipan
2-3 EL	Marillenmarmelade
5 dag	Nüsse

Zubereitung:

Mit Zucker, Honig, Eiern und zerlassener Butter Abtrieb machen und mit den anderen Zutaten zu einem Lebkuchenteig verarbeiten. Die Masse ca. 2 Stunden rasten lassen. Die Zutaten für die Fülle gut verrühren. Den Teig ausrollen, Scheiben ausstechen, jede 2. mit Fülle bestreichen, mit einer Scheibe zudecken, mit versprudeltem Ei bestreichen und anschließend bei 170°C Heißluft backen.

Tipp:

Man kann auch zwei gleich große Teigplatten ausrollen, füllen und nach dem Backen in Stücke schneiden.

Gutes Gelingen!!!