

# Lebkuchen mit Powidl-Füllung



**Dahoam**

– KOCHEN & BACKEN –

Menge: ca. 36 Stück (3 Bleche)

Arbeitszeit: 30 Minuten | Kühlzeit: 1-2 Tage

Backzeit: 10 Minuten/Blech



## Zutaten Teig:

600gr Roggenmehl 1150, 400gr Honig, 150gr feiner brauner Zucker, 3 Eier, 15gr Lebkuchengewürz, 1 EL Öl, 1 TL Natron

## Zutaten Füllung:

200gr Powidl, ½ TL Zimt, 6cl Rum, 1 Ei zum Bestreichen, abgezogene Mandeln

## Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten gut vermengen, der Teig ist sehr weich. Für die Füllung ebenso alle Zutaten in einer extra Schüssel verrühren. Teig & Füllung ca. 1-2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen
- ◆ Den Lebkuchenteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen und Taler mit einem Durchmesser von 6-7 cm ausstechen
- ◆ Auf die Hälfte der Taler mittig 1-2 TL der Powidl-Füllung setzen
- ◆ Den Teigrand mit dem verquirlten Ei bestreichen und einen „leeren“ Taler darauf legen, etwas andrücken
- ◆ Die gefüllten Lebkuchen mit Ei bestreichen und mit Mandeln verzieren

## Backen

- ◆ Den Ofen auf 180 (Ober- & Unterhitze) vorheizen
- ◆ Ca. 10 Minuten pro Blech goldgelb backen

## Bettina's Tipps

- ◆ Ihr könnt statt Powidl auch Trockenpflaumen verwenden. Diese dann vor dem Einweichen klein schneiden.
- ◆ Das Original-Rezept stammt aus der Zeitschrift „Land Idee“



*Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!*

[www.dahoam-lebensmittel.de](http://www.dahoam-lebensmittel.de) [saugvad@dahoam-lebensmittel.de](mailto:saugvad@dahoam-lebensmittel.de)