

Gefüllte Lebkuchen

Zutaten für 4 Personen:

300g Weissmehl
30g Rohrzucker
1.5 EL Lebkuchengewürz
2 Prise Salz
2 TL Backpulver
1 dl Milch
60g flüssiger Honig
70g Butter, flüssig, abgekühlt
6 EL Backmarmelade Himbeere
Kaffeerahm zum Bestreichen



Zubereitung:

Schritt 1:

Mehl mit Rohrzucker, Lebkuchengewürz, Salz und Backpulver in Schüssel mischen. Milch, Honig und Butter zu den trockenen Zutaten geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Folie verpackt ca. 1 Std. kühl stellen.

Schritt 2:

Teig ca. 3 mm dick zu einem Viereck auswallen. Teig halbieren, eine Hälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Marmelade bestreichen und mit dem zweiten Teigstück bedecken. Mit Kaffeerahm bestreichen.

Schritt 3:

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofens. Lebkuchen abkühlen, in 4 gleich grosse Rechtecke schneiden. Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.

