

Lebkuchen gefüllt.



EIN REZEPT AUS OMA'S REZEPTBUCH.



DU BRAUCHST FÜR DEN TEIG

4 Eier (Größe M)
350 g Rohrohrzucker
2 EL Honig
eine gute Prise Zimt
1 Packerl Lebkuchengewürz
Orangen- und Zitronenschale
(frisch oder je 1 Packerl)
1 Kaffeelöffel Natron
280 g Roggenmehl T960
280 g Weizenmehl T700

FÜR DIE FÜLLE

ca. 1/2 Glas Ribiselmarmelade
je 1 Packerl Aranzini, Zitronat
und Rosinen
ein guter Schuss Rum

SO GEHT'S

- 1_ Aranzini, Zitronat und Rosinen mit Marmelade und Rum anwärmen. Eventuell über Nacht stehen lassen.
- 2_ Eier und Zucker schaumig rühren. Honig, Zimt, Lebkuchengewürz, Orangen- und Zitronenschale gut untermischen. Natron und Mehl dazugeben. Auch den Teig eventuell über Nacht stehen lassen.
- 3_ Teig dünn ausrollen und halbieren.
- 4_ Einen Teil als Boden verwenden, diesen großzügig mit Marmelade bestreichen und die Füllung darauf verteilen.
- 5_ Mit dem anderen Teil eindecken und alles zusammen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 25 bis 30 Minuten lang backen.

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT
die Dirneder Mühle

CA. 10 H
ZUBEREITUNGSZEIT
INKL. RUHEZEIT
ÜBER NACHT

CA. 25-30 MIN BACKZEIT

TIPP

Den Lebkuchen in Folie wickeln, falls er zu hart sein sollte.