

Gefüllter Lebkuchen

ca. 70 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 60 Min.



Zutaten:

Fruchtfüllung für den gefüllten Lebkuchen:

200 g klein geschnittene Dörrzwetschken
50 g klein geschnittene Datteln
50 g klein geschnittenes Zitronat
50 g klein geschnittene Aranzini
50 g fein geschnittene Rosinen
5 EL Rum
Saft von 1 Orange
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
80 g gehackte Haselnüsse

Lebkuchenteig:

550 g Roggenmehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Natron
200 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Pck. Lebkuchengewürz
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Röhrchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
5 Eier (Größe M)
150 g Honig
70 g Butter
5 EL Rum

Lebkuchen bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Milch

Lebkuchen belegen:

geschälte Mandeln
kandierte Kirschen
Zitronat
Aranzini

Wie backe ich einen gefüllten Lebkuchen?:

1 Fruchtfüllung für den gefüllten Lebkuchen:

Für die Füllung Zwetschken mit Datteln, Zitronat, Aranzini, Rosinen, Rum, Orangensaft, Aroma und Orangenschale verrühren. Unter mehrmaligem Umrühren ca. 24 Std. ziehen lassen.

2 Lebkuchenteig:

Für den Teig Mehl mit Natron vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

3 Lebkuchen füllen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (56 x 72 cm) ausrollen und halbieren. Eine Teigplatte auf ein befettetes Backblech geben. Die Fruchtfüllung mit Nüssen vermischen und auf den Teig streichen. Die zweite Teigplatte darauf geben.

4 Lebkuchen bestreichen und belegen:

Ei mit Milch versprudeln und die Oberfläche damit bestreichen. Mit einem Messer in beliebige Stücke einteilen und beliebig belegen.



Backblech in das Rohr schieben:

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

5 Gefüllten Lebkuchen schneiden:

Den noch warmen Lebkuchen in Stücke schneiden. Den erkalteten Lebkuchen in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ist die Fruchtfüllung nicht streichfähig genug, etwas Rum oder Fruchtsaft untermischen.
- Für Kekse den gefüllten Lebkuchen in 2 x 2 cm große Stücke schneiden.

