

# Lebkuchenstriezel

ca. 48 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Füllung:

3 geschälte, geriebene Äpfel  
200 g klein geschnittene Datteln  
100 g gehackte Walnüsse  
100 g gemahlene Nüsse nach Wahl  
100 g fein gehacktes Zitronat  
100 g Rohrzucker  
1 KL Zimt  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
3 EL Rum

### Lebkuchenteig:

120 g Honig  
3 EL Wasser  
50 g weiche Butter  
3 Eier (Größe M)  
200 g Rohrzucker  
½ Pck. Lebkuchengewürz  
3 EL Rum  
250 g gesiebtes glattes Mehl  
250 g gesiebtes Roggenmehl  
½ Pck. Dr. Oetker Natron

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

geschälte Mandeln  
kandierte Kirschen

## 1 Füllung:

Für die Füllung alle Zutaten vermischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

## 2 Lebkuchenteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std kalt stellen.

- 3 Den Teig in 6 gleiche Stücke teilen. Die Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick rechteckig ausrollen. Die Füllung so darauf verteilen, dass ein ca. 1,5 cm breiter Rand frei bleibt. Die Teigländer mit Ei leicht bestreichen. Die Rechtecke zu Striezeln rollen und die Teigenden nach unten einschlagen. Die Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

## 4 Zum Bestreichen und Verzieren:

Die Striezel mit Ei bestreichen und mit Mandeln und Kirschen beliebig verzieren.



**Dr. Oetker Österreich**

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**  
**Heißluft 150 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33