


Lebkuchenstriezel

etwa 48 Portionen

 gelingt leicht

 up to 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 gesiebttes glattes Mehl
250 g gesiebttes 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 alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std kalt stellen.

- 3 Den Teig in 6 gleiche Stücke teilen. Die Teigstücke ca. 3 mm dick zu Rechtecken 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 legen.

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: etwa 30 Minuten

Die Striezel auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

