

## GEFÜLLTER LEBKUCHEN

**Zutaten für den Teig:** (ergibt etwa 70 Stück)

275 g Honig  
1/16 l Wasser  
110 g Kristallzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 unbehandelte Zitrone  
1 kleine unbehandelte Orange  
265 g Weizenmehl glatt  
335 g Roggenmehl  
30 g Natron  
2 Eier  
1 Pkg Lebkuchen Gewürzmischung

**Zutaten für die Fülle:**

40 Stück Dörrzwetschken  
17 Stück getrocknete Feigen  
4 EL Rum  
3 EL Ribiselmarmelade

**zum Dekorieren**

Kuvertüre und Zitronenglasur



Für den Teig Honig, Wasser, Zucker, Vanillezucker, Schale und Saft der Zitrone und der Orange unter Rühren zum Kochen bringen. Auskühlen lassen.

Das Roggen- und das Weizenmehl mit den trockenen Gewürzen vermischen. Dann mit dem Knethaken der Küchenmaschine (oder Mixer) die abgekühlte Flüssigkeit und die Eier untermengen. Der Teig soll glatt, aber noch klebrig sein. Eventuell noch Mehl zugeben. In eine Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Von den Feigen die harten Stielansätze entfernen und gemeinsam mit den Dörrzwetschken faszieren.

Die Masse mit Rum und Marmelade verrühren und ebenfalls im Kühlschrank rasten lassen. Wenn sie zu kompakt ist mit etwas Orangensaft ausgleichen.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 2,5 – 3 mm dick auswalken. In fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. Mit etwas Wasser bestreichen.

Die Fülle mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf den Teigstreifen verteilen.

Die Teigstreifen einrollen, nebeneinander legen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels alle 5 cm abteilen. Danach mit einem Messer durchschneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen.

Danach mit geschmolzener Kuvertüre verzieren oder tunken, je nachdem wie schokoladig der Lebkuchen schmecken soll.

Alternativ kann man Zitronensaft mit Staubzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und die gefüllten Lebkuchen damit bestreichen.