

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Lebkuchen mit Schoko-Nuss-Füllung

(Rezept für 30 Lebkuchen)

Zutaten für den Teig:

200 g Honig

75 g Butter

550 g Mehl

1 Ei

120 g Zucker

1 Prise Salz

2 cl brauner Rum

1 gehäufter TL Backpulver

½ TL gemahlene Nelken

1 Msp Kardamom

1 gestrichener EL gemahlener Zimt

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Zum Füllen:

100 g Honig

100 geriebene Blockschokolade

200 g geriebene Haselnüsse

4cl brauner Rum

200 g Sultaninen

Außerdem als „Klebstoff“:

1 Eiklar

Den Honig mit der butter in einer Kasserolle unter Rühren langsam erhitzen, anschließend lauwarm abkühlen lassen. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei, den Zucker, das Salz, den Rum, das Backpulver, die Gewürze und die Honig-Butter-Masse zugeben. Zunächst alles miteinander verrühren, dann zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren. Die Zutaten für die Füllung in einer Schüssel gut miteinander verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2 – 2 ½) vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von etwa 3 mm Dicke und 30 x 40 cm Größe ausrollen. Auf das vorbereitete Blech legen. Die Füllung auf dem Teig verteilen und gleichmäßig verstreichen, dabei an den Breitseiten jeweils einen Rand von 2 cm frei lassen. Diesen Rand nach innen schlagen und mit etwas Milch bestreichen. Die zweite Teighälfte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30 x 36 cm Größe ausrollen, auf die Füllung legen und an den Rändern leicht festdrücken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 30 – 35 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und sofort in Rechtecke von 5 x 6 cm schneiden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und die Tortenaufleger auflegen. Mit einem Backpinsel etwas Eiweiß auf die einzelnen Stücke streichen und die Tortenfotos auf die Stücke legen.