



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Winter Weihnachten
Für: 70 Stück
Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Fülle	
50 G	Zitronat
50 G	Orangeat
50 G	geriebene Haselnüsse
100 G	Rosinen
	Rum zum Marinieren
Teig	
560 G	Roggenmehl

350 G	Staubzucker
4 EL	Honig
4	Eier
CA. 30 G	Lebkuchengewürz
1 TL	Natron

Zubereitung

- Zuerst für die Fülle Zitronat, Aranzini, Haselnüsse und Rosinen mit etwas Rum marinieren und mindestens 60 Minuten ziehen lassen
- 2. Aus den Teigzutaten einen Lebkuchenteig bereiten und ca. 60 Minuten kühl stellen.
- 3. Dann die Hälfte des Teiges für den Boden auf einem Backblech ausrollen und mit Ribiselmarmelade bestreichen.
- **4.** Die Fülle darauf verteilen, die zweite Teighälfte ebenfalls in Backblechgröße ausrollen und darüberlegen, mit Ei bestreichen und bei ca. 180 °C 20–25 Minuten backen.
- 5. Nach dem Backen den gefüllten Lebkuchen überkühlen lassen und die Krampusschnitten danach in kleine Würfel schneiden.