



Apfel-Lebkuchen



 **Arbeitszeit:** Ca. 45
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** 30 Minuten

 **Ca. 70 Stück**

 **Schwierigkeit:** Normal

Zutatenliste

Für den Teig

- 150 g Honig
- 125 g Zucker
- 400 g Weizenmehl T 405
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Backpulver
- Salz
- 1 Eigelb
- ca. 1 gestrichener Teelöffel
Hirschhornsalz

Für die Füllung

- 60g Sultaninen
- 60g gehackte Mandeln
- 2 EL Rum/Apfelsaft
- 300g Apfelmus
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 50g Gelierzucker 3:1

Zubereitung

Am Vortag:

Bereits am Vortag Zucker, Honig und 3 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen, dann abkühlen lassen. Eigelb dazugeben und verrühren, ebenso Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und 1 Prise Salz. Hirschhornsalz in etwas kaltem Wasser auflösen. Alle Zutaten gut mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Über Nacht in Folie gewickelt kalt stellen.

Ebenfalls am Vortag Sultaninen und Haselnüsse über Nacht einweichen und die 3 EL Rum dazugeben.

Apfelmus mit Zimt bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren um ein Drittel einkochen lassen. Gelierzucker dazugeben und weitere 3 Minuten kochen. Abkühlen lassen, dann mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht kalt stellen.

Am Backtag

Am nächsten Tag die eingeweichten Sultaninen und Nüsse mit Rum unter das Apfelmus mischen.

Den Teig vierteln und auf bemehltem Backpapier zu 4 Rechtecken von je 10 x 15 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig verteilen. Jede Teigplatte von der langen Seite her zu einer Schnecke aufrollen. 30 Minuten ins Gefrierfach legen. Danach jede Rolle in ca. 16 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen (**180 °C**) **12 – 15 Minuten backen** (Umluft 150 °C, 10 – 12 Minuten).





Apfel-Lebkuchen



 Arbeitszeit: Ca. 45
Minuten

 Koch- & Backzeit: 30 Minuten

 Ca. 70 Stück

 Schwierigkeit: Normal

