

LEBKUCHENBURGER

von Carolina Gnigler

ZUTATEN

- 300 g Roggenmehl
- 180 g Rohrzucker
- 1 TL Natron
- 2-3 TL Lebkuchengewürz
- 2 Eier
- 80 g Honig
- 10 dag grüne Marzipanmasse
- etwas Staubzucker
- Johannisbeergelee
- dunkle Kuvertüre
- Schneeflockenstreusel nach Wunsch

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Zucker, Eier, Honig, Natron und Gewürze gut verkneten, den Teig in Frischhaltefolie schlagen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
2. Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und mit einem runden Keksausstecher oder einem Glas Kekse ausstechen.
3. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Das grüne Marzipan auf der mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und ebenfalls Kreise ausstechen.
4. Jeweils eine Marzipanscheibe mit Johannisbeergelee zwischen zwei Kekshälften kleben. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die gefüllten Lebkuchen jeweils zur Hälfte eintunken. Eventuell Schneeflockenstreusel auf die noch feuchte Schokolade streuen, trocknen lassen – und fertig!

