

Gefüllter Lebkuchen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

5 dag Butter
15 dag Zucker
2 EL Honig
4 EL Milch

40 dag Mehl
1 KL Natron
2 KL Lebkuchengewürz
Saft einer halben Zitrone
Rum
1 Ei
1 Eidotter

Für die Creme:

½ l Milch
2 Pkg. Vanillezucker
6 dag Maizena (Maisstärke)
15 dag Staubzucker
20 dag Butter



Zubereitung:

Mehl, Natron, Lebkuchengewürz, Zitronensaft, Rum, Ei und Eidotter gut miteinander vermischen.

Butter, Zucker, Honig und Milch aufkochen und lauwarm zur Mehlmasse geben. Danach etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Danach die Masse in 3 Teile teilen, jeden Teil auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und bei 165°C Heißluft etwa 10-15 Minuten backen.

Für die Creme 3 EL von der Milch extra in eine Tasse geben und mit Maizena glattrühren. Danach mit der restlichen Milch aufkochen.

Butter und Zucker schaumig rühren und die erkaltete Milch-Maizena-Mischung dazugeben.

Die Creme zwischen die 3 Teigplatten streichen und über Nacht rasten lassen!



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Christa Purkarthofer!*

