



Martina Degasperi

Lebkuchen gefüllt mit Prowidl

Lebkuchen mit Prowidl

Zubereitung

Alles mit Knethacken durchkneten und in Folie eingewickelt bei Raumtemperatur für 2 Stunden rasten lassen. Bei 180 Grad etwa 7 min backen.

Zubereitungszeit
10 Minuten



Backzeit bei 180 °C
7 Minuten



Zutaten

600 g Roggenmehl
300 g Nüsse
400 g Rohrzucker
3 EL Lebkuchengewürz
2 TL Natron
6 EL Honig
6 Eier
1 Ei zum bestreichen

Verzierung

1 Eiweiß
250 g Staubzucker
1 Ei zum bestreichen