

Adventlaibchen

Je nach Größe 18 bis 20 Stück

Zutaten – Lebkuchenteig:

450	g	Roggenmehl
240	g	Staubzucker
1	Pkt.	Lebkuchengewürz
1	KL	Backpulver
120	g	Honig
3	Stk.	Eier

Zutaten – Fülle:

100	g	Rosinen
150	g	Haselnüsse ganz
100	g	Mandeln
100	g	Feigen getrocknet oder getrocknete Marillen
60	g	Ribiselmarmelade (ca. 2 EL)
1	EL	Rum

Zum Bestreichen:

1	Stk.	Ei
---	------	----

Zum Belegen:

50	g	kandierte Kirschen
50	g	blanchierte Mandeln

Zubereitung – Lebkuchenteig:

- Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gut mischen
- den Honig leicht erwärmen und mit den Eiern dazu rühren, zu einem glatten Teig kneten

Zubereitung - Fülle:

- Alle Zutaten grob aufreiben, mit Marmelade und Rum vermischen

Fertigstellung:

- Den Teig gut ½ cm dick ausrollen, 2 Kreise ausstechen (einer davon etwas kleiner)
- Den größeren in einen kleinen bemehlten Schöpfer (oder Eisportionierer) legen, Fülle hineinsetzen, das zweite Teigblatt darauf geben, stürzen und die Ränder fest zusammen drücken, mit dem kleineren Ausstecher nachstechen
- Laibchen auf ein Blech mit Backtrennpapier setzen
- Mit verquirltem Ei bestreichen
- Mit kandierten Kirschen und Mandelhälften dekorieren
- Backen bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten (Backrohr vorheizen!)

Tipp:

Die Zutaten für die Fülle können abgeändert werden (Resteverwertung – was vorhanden!)

Ein kleines Adventgeschenk für jemanden, den man besonders gern mag!

