Schoko-Lebkuchen mit Powidl

Die Schoko-Lebkuchen mit fruchtiger Powidl Füllung sind ein Klassiker der österreichischen Weihnachtsbäckerei. Die gefüllten Lebkuchen sind ideal für den Advent und die Keksdose.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

Lebkuchen-Teig

300 g	Roggenmehl
180 g	Rohrzucker
1 TL	Zimt
10 g	Natron
15 g	Lebkuchengewürz
2 Stk.	Eier
80 g	Honig
60 g	Butter (zimmerwarme, sehr weiche)

Außerdem

	Powidl (Pflaumenmus-Marmelade)
200 g	Schokolade (z.B. Vollmilch u. Zartbitterschokolade)

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Lebkuchen mit Powidl** den Honig und Butter in einem Topf langsam zergehen lassen, dabei darauf achten, dass die Mischung nicht zu heiß wird. Mehl, Feinkristallzucker, Natron, Zimt und Lebkuchengewürz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die flüssige Butter-Honig-Mischung hinzufügen und mit dem Knethaken kurz vermengen. Anschließend die Eier einarbeiten und nach und nach so viel Wasser dazugeben, bis ein mittelfester Lebkuchenteig entsteht. Den Teig abdecken und über

Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen, damit sich die Gewürzaromen gut entfalten können.

2. Am nächsten Tag den Lebkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz nicht zu dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen und die Lebkuchen auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze je nach Größe ungefähr 8–10 Minuten backen. Die Lebkuchen sollten beim Herausnehmen noch sehr weich sein, damit sie nach dem Abkühlen schön saftig bleiben. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Mit einem kleinen Löffel etwas Powidl (Pflaumenmus) in die Mitte der Lebkuchen geben. Die Schokolade fein hacken und langsam in einem Topf schmelzen. Die Kuvertüre sollte dabei eine Temperatur von etwa 40 °C erreichen, damit die Glasur später möglichst gleichmäßig und ohne Flecken trocknet. Die gefüllten Lebkuchen auf ein Kuchengitter mit darunterliegendem Backpapier legen und mit der geschmolzenen Schokolade überziehen. Anschließend vollständig trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Schoko-Lebkuchen mit Powidl mit Zuckerperlen und Zuckerstreusel dekorieren. In einer luftdicht verschlossenen Keksdose aufbewahrt, bleiben sie wunderbar aromatisch und weich.