

# Traditioneller Lebkuchen

Lebkuchen mit Konfitüre und Zitronencreme gefüllt.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma  
100 g flüssiger Honig  
2 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
150 g Dr. Oetker Crème légère

### Füllung:

3 EL rote Konfitüre, z. B.  
Johannisbeere  
etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß  
30 g weiche Butter  
5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma  
(aus Rö.)  
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Guss:

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur  
Dunkel

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Finesse und Honig unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und zusammen mit Crème légère kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, Kuchen wieder umdrehen und erkalten lassen.



**3 Füllung zubereiten:**

Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Kuchenplatte legen, mit Konfitüre bestreichen und den mittleren Boden auflegen. Kuvertüre grob hacken, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter mit Aroma in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen, mit der geschmolzenen Kuvertüre verrühren und kurz stehen lassen, damit die Glasur etwas anzieht. Dann auf dem mittleren Boden verstreichen und den oberen Boden auflegen.

**4 Guss:**

Dunkle Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Eine Ecke der Packung abschneiden und die Glasur über den Kuchen geben, herunterlaufende Glasur an den Seiten mit einem Messer verstreichen. Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Füllung kann auch ohne Rum-Aroma zubereitet werden.
- Nach Belieben mit Lebkuchen-Kekschen oder weihnachtlichen Süßigkeiten verzieren.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

