Lebkuchenmehl

Grund 1.	Grund 2
1000g Lebkuchenmehl.	1000g
100g Honig	200g
200g Wasser	140g

Teigruhe 20min bei 220•C Backen
Grundteig 4-6mm stark ausrollen und mit gewünschten Formen ausstechen
Vorm einschießen Milch oder Ei bestreichen

Gaumenfein gefüllt Lebkuchen

Grund 1 aus 2kg LebkuchenMehl

Früchtefüllung

200g Feigen	200g Dörrzwtschken
200g Haselnussfülle	800gMarillenmarmelade
200g Orangeat.	200g Rosinen
100g Bröseln	200g Datteln
200g Mandeln	

Gehakt Früchte mit den übrigen Zutaten gut mischen. Lebkuchenteig 80x60 cm in 10cm schneiden. Fruchfüllung 2cm dick aufgetragen zu rollen formen und bei ca.180•C ca.25min Backen. Nach auskühlen in 1cm starke Stücke schneiden und diese in Converture überzieht

Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen
Nur für gewerbliche Verarbeitung