

Kuchen Backen Rezepte

Dinkel Lebkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Lebkuchen, XMAS, Advent

400 g Dinkel	150 g	Getrocknete Aprikosen
125 g Butter	150 g	Getrocknete Pflaumen
250 g Honig	20 g	Weinsteinbackpulver
3 Eier	2 Teel.	Zimt
150 g Mandeln	2 Essl.	Kakao
150 g Haselnüsse	1	Ei
150 g Rosinen		Walnusshälften zum Verzieren

Butter mit Honig und Ei schaumig rühren. Dinkel fein mahlen, Mandeln, Nüsse und Trockenfrüchte fein hacken.

Mehl mit Backpulver, Zimt und Kakao mischen, unter den Butterschaum mischen, Früchte dazugeben.

Teig auf ein gefettetes, gut bemehltes Backblech streichen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Walnusshälften dekorieren.

Bei 175 Grad rund 30 Minuten backen.