

Lebkuchen- Schnecken

mit Zuckerguss



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

1 Ei
 500 g Mehl
 50 g zimmerwarme Butter
 50 g Zucker
 250 ml Milch
 1 Päckchen Trockenhefe
 1 TL Zimt
 1 Prise Salz
 -
 200 g Lebkuchen
 100 ml Rum
 (oder für die kinder-
 freundliche Variante
 Orangensaft)
 -
 1 Ei zum Bestreichen
 -
 2-3 EL Orangensaft
 Puderzucker (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG:

Für den Hefeteig zunächst Mehl, Salz, Zucker, Zimt und Trockenhefe mischen und die Milch mit Butter erwärmen (nicht aufkochen) – anschließend die lauwarne Flüssigkeit samt dem Ei dazugeben und alles für 8-10 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig vor der Weiterverarbeitung für mind. eine Stunde abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Lebkuchen von ihrem Oblatenboden befreien, zerbröseln und mit Rum oder Orangensaft tränken.

Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 2-3 Millimeter dicken Rechteck ausrollen – die Füllung gleichmäßig darauf verteilen.

Danach den Teig an der langen Seite möglichst straff aufrollen und in 6-8 gleich große Stücke schneiden – diese mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Backform setzen und eine weitere halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen – vor dem Backen noch ein Ei verquirlen und die Oberfläche der Teigschnecken damit bestreichen. Die Form für 20-25 Minuten in den Ofen geben und die Lebkuchenschnecken goldbraun backen – währenddessen aus Orangensaft und Puderzucker eine Glasur anrühren und diese später über das abgekühlte Gebäck geben.