

Gefüllte Lebkuchen

Der Beitrag enthält einen Affiliate Link(*). Wer saftig gefüllte Lebkuchen zur Weihnachtszeit vermisst, liegt bei diesem Rezept genau richtig! Der herrliche Lebkuchenteig ist gefüllt mit aromatischer Aprikosenkonfitüre und mit Kuvertüre überzogen. Auch an den Folgetagen schmecken die gefüllten Lebkuchen unwiderstehlich köstlich und saftig zugleich! Ein ganz besonderer Gaumenschmaus zur Vorweihnachtszeit ☺ Hier gibt's eine Schnellanleitung zur Zubereitung:
<https://youtu.be/UtpQLwFU87w>

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für den Teig:

85g Butter (ggf. laktosefrei), weich

120g Rohrohrzucker

2 Eier (Gr. M)

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

10g Kakaopulver, ungesüßt

0,5g (knapp 1/2 gestrichener TL) Xanthan (Achtung: Nicht zu viel verwenden!) ODER Flohsamenschalenpulver

1,5 TL Lebkuchengewürz

1,5 gestrichene TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
125g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

12 TL Aprikosenkonfitüre
Etwa 100g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)
Etwa 100g Vollmilchkuvertüre (ggf. laktosefrei)

1. Butter, Rohrohrzucker und Eier mit dem Handrührgerät (Quirle) lediglich cremig rühren.
2. Mehl, Kakaopulver, Xanthan, Lebkuchengewürz, Backpulver, Zimt und Salz mischen und mit Joghurt zur Buttermasse geben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
3. Die halbe Teigmenge in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen und in die Mulden der Silikonform verteilen. Ich verwende [DIESE](#)* Silikonform. Dann jeweils einen TL Aprikosenkonfitüre darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten backen.
5. Die gefüllten Lebkuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben, auskühlen lassen.
6. Kuvertüre schmelzen und in jede Mulde der Silikonform jeweils einen Teelöffel geben. Die gefüllten Lebkuchen in die Mulden drücken und die Kuvertüre über mehrere Stunden trocknen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form nehmen und genießen.

Tipp zur Lagerung: Die gefüllten Lebkuchen schmecken auch nach Tagen noch wunderbar weich und saftig. Lagern Sie die Gebäckstücke an einem kühlen Ort in der Wohnung (nicht im Kühlschrank), gut verpackt in einer Kunststoffbox.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 75g vegane Margarine ersetzen. Joghurt durch einen veganen Ersatz tauschen, z.B. Joghurtersatz auf Soja- oder Mandelbasis.

Anmerkung: Steht keine Silikonform zur Verfügung, so können die gefüllten Lebkuchen auch in Papier-Muffinformchen gebacken werden.



