

# Rezeptvorschlag

## Lebkuchenkrapfen

### Zutaten für 20 Krapfen:

- 500 g Mehl
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 70 g Butter (flüssig)
- 60 g Butterflocken
- 5 runde Lebkuchen
- 40 g gemahlene Nüsse
- 25 g Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Stamplerl Hausschnaps
- 8 cl Rum
- Öl und etwas Salz
- 80 g Honig

Zubereitung: Honig leicht erwärmen, Butterflocken einrühren, Nüsse einmengen und die Masse dann abkühlen lassen. Vorteig aus Hefe mit 1 TL Zucker und ein wenig lauwarmer Milch und Mehl herstellen, kurz gehen lassen, dann das restliche Mehl darüber. Milch vorsichtig erwärmen, Zucker, Eier, Salz, Schnaps und Butter einrühren, zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen, bis er doppelt so groß ist. Nochmals durchkneten, auf gut bemehlter Fläche fingerdick ausrollen und 8 cm große Kreise ausstechen. Lebkuchen vierteln, horizontal durchschneiden, mit Rum beträufeln und der Honig-/Nussmasse füllen. Je ein gefülltes Lebkuchenviertel in einen Teigkreis geben, Teig darüber ziehen und verkehrt auf bemehltem Tuch nochmals gehen lassen. In heißem Fett beidseitig herausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen und anrichten.