

# Gefüllte Lebkuchenrolle



## ZUTATEN

560 g Roggenmehl  
250 g Zucker  
3 EL Honig  
1 EL Butterschmalz  
100 g Schmalz  
3 Eier  
1/2 TL Natron  
250 g Marillenmarmelade  
4 Handvoll Dörrzwetschken  
4 Handvoll Rosinen  
2 Handvoll Walnüsse, gehackt  
125 ml Weinbrand

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Zucker, Honig, Schmalz, Eier und Natron zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen 1 Tag rasten lassen.
2. Für die Fülle Zwetschken nudelig schneiden und zusammen mit den Rosinen im Weinbrand einweichen. Ebenfalls einen Tag lang ziehen lassen.
3. Am Tag der Zubereitung: Backrohr auf 200° vorheizen. Den Teig nochmals gut durchkneten. In 3 gleich große Stücke teilen und diese jeweils zu einem Viereck von 3 mm Dicke auswalken.
4. Jedes Viereck dünn mit Marmelade bestreichen, mit den marinierten Früchten und den Nüssen bestreuen und einrollen. Die Lebkuchenrollen auf ein gefettetes Blech legen und ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen und dann in nicht zu dicke Scheiben schneiden.