

# Weihnachen 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		Walnushälften 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 Walnushälften dekorieren.

Bei 175 Grad rund 30 Minuten backen.