



## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 06.12.2019

### Lebkuchen-Kringel aus Hefeteig

Für ca. 10-12 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Hefeteig:

220 ml Milch  
20 g Hefe  
70 g Zucker  
500 g Mehl (Type 405)  
80 g Butter  
1 Prise Salz

##### Für die Füllung:

100 g Butter  
80 g Rohrzucker  
3 EL Lebkuchengewürz

#### Zubereitung

1. Für den Hefeteig Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Hefe mit Zucker darin auflösen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefegemisch in die Mulde geben und ca. 10 Min an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Zimmerwarme Butter und das Salz dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten und den Hefeteig eine Stunde zugedeckt gehen lassen.
4. Den gegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.
5. Für die Füllung die Butter zerlassen und den ausgerollten Hefeteig bestreichen. Rohrzucker und Lebkuchengewürz vermengen, gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und den Hefeteig zusammenklappen.
6. Den zusammen geklappten Hefeteig in ca. 10-12 Streifen schneiden, diese evtl. in der Mitte halbieren und die Streifen zu Kordeln drehen. Einen Knoten in die Kordel machen, die Lebkuchenkringel auf ein Backblech setzen und weitere 20 Minuten gehen lassen.
7. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Lebkuchenkringel ca. 15 Minuten backen.