



# LEBKUCHEN-MUTSCHEL MIT MARMELADEN- FÜLLUNG

## Zutaten:

- 750g Mehl
- 100g gehackte Haselnüsse oder Mandeln
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 100g Zartbitterschokolade
- 80g Zucker
- 1 EL Kakao
- 2 TL Zimt
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 150g weiche Butter
- 300ml Milch
- 200 ml Glühwein
- 2 Pck. Trockenhefe
- 80-100g weihnachtliche Marmelade
- 1 Eigelb

- Ober-/Unterhitze
- 200 Grad
- ca. 20 Minuten Backzeit

## So geht's:

- 1** Das Mehl mit der Hefe, den Nüssen, der Butter, dem Zucker, der Milch und dem Glühwein grob mit Hilfe eines Rührgeräts mit Knethaken vermengen. Die Gewürze und den Kakao zugeben und nochmals kurz verrühren. Mit den Händen zu einem Teig verkneten.
- 2** Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 40 Minuten gehen lassen.
- 3** Den aufgeganen Teig in 2 Hälften teilen und jeweils 1/4 davon beiseite legen. Die 3/4 nochmals teilen und gleichgroße runde Kreise formen (Durchmesser ca. 18-20cm). Einen Kreis mit Marmelade bestreichen und den zweiten darauf legen, den Rand fest zusammendrücken.
- 4** Die Kreise nun 8 mal ringsherum einschneiden (ca. 6cm) und Zacken formen, sodass die typische Form entsteht. Nun den zur Seite gelegten Teig nehmen und davon jeweils eine kleine Teigkugel abtrennen und mit einem TL Marmelade in die Mitte des Kreises setzen.
- 5** Den restlichen Teig länglich ausrollen und dünn mit Marmelade bestreichen. Von der langen Seite aufrollen. Oben 1 cm unberührt lassen und dann längs in der Mitte durchschneiden. Die Hälften ineinander verdrehen. Den Zopf nun vorsichtig um die mittlere Kugel drumherum legen und die Enden zusammendrücken. Mit der zweiten Mutschel gleich verfahren.
- 6** Die Mutschel nochmals 20 min aufgehen lassen. Vor dem Backen das Eigelb mit einem Schuss Milch verrühren und die Mutschel damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad O/U) für 20 Minuten backen und genießen.

