

## Karotten-Lebkuchen



Zutaten:	Zubereitung:
150 g Zucker	mit
60 ml Wasser	1 Minute aufkochen, bis der Zucker sich gelöst hat. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit
75 g getrocknete entsteinte Zwetschgen	
75 g getrocknete entsteinte Datteln	
75 g geputzte gelbe Rüben	mit
50 ml Rum	im Thermomix fein mahlen. Oder sehr fein hacken.
75 g gemahlene Walnüsse	
60 g Butter	
2 Eier	
20 g Honig	
20 g Aprikosenmarmelade	
½ Teel Zimt	und

¼ Teel Nelken	
1 ½ Teel Natron	verrühren. Den aufgelösten Läuterzucker langsam einfließen lassen.
250 g Dinkelmehl oder Roggenmehl Type 997	unterrühren. Teig auf ein Blech streichen.

<b>Temperatur:</b>	160 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	30-35 Minuten backen

<b>Zum Überziehen:</b>	
160 g Puderzucker	mit
4 Eßl Zitronensaft	und
2 Eßl Rum	verrühren und 30 Sekunden in der Mikrowelle leicht erwärmen. Die noch warme Lebkuchenplatte damit bestreichen. Nach dem Erkalten in rautenförmige Stücke schneiden.