

# Gefüllte Pfeffernüsse

## Zutaten für 40 – 50 Stück:

### Lebkuchenteig:

500 g	Dinkel Lebkuchen Mischung
130 g	Honig
60 g	Eier (1 Stück Größe L)

---

ca. 690 g Gesamtteig

### Fruchtfüllung:

50 g	Rosinen
50 g	Datteln
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
50 g	Johannisbeermarmelade
50 g	Gemahlene Nüsse
15 g	Rum

---

ca. 315 g Fruchtfüllung

### Pudersüßglasur:

30 g	Wasser
200 g	Pudersüß

## Zubereitung:

### Lebkuchenteig:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	4 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	5–6 Minuten langsam
NOVA:	6–7 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach den Teig für ca. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen.

### Fruchtfüllung:

Alle Zutaten mit einem Mixer zusammen verkleinern. Nun den Teig mit der niedrigen Ausrollhilfe ausrollen. Die eine Hälfte des Teiges mit einem runden Ausstecher (Ø 40 mm) und die andere Hälfte mit einem runden Ausstecher (Ø 50 mm) ausstechen.

Die kleinen Böden mit Milch abstreichen, in der Mitte etwas Fruchtfüllung geben und mit dem größeren Boden abdecken und verschließen. Anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:  
Bei 230 °C einschießen  
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 230 °C  
Unterhitze: 150 °C  
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 190 °C einschießen  
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

### Pudermuckerglasur:

Für die Pudermuckerglasur das Wasser und den Pudermucker miteinander verrühren.

Nach dem Backen direkt mit einer Pudermuckerglasur abstreichen und vollständig abkühlen lassen. Dann noch den Boden in Schokolade tauchen.



Tipp



### Ausrollhilfen Aluminium

- erleichtert gleichmäßiges Ausrollen
- 6-teiliges Set
- Aluminium
- inklusive Rezept

Art.-Nr. 303179

