



Lebkuchen Pralinen

Zutaten:

Lebkuchen:

- 2 kleine Eier (Zimmertemperatur)
- 30 g weiche Butter
- 120 g Staubzucker
- 50 g Honig
- 1/2 Pkg Lebkuchengewürz (ca. 15 g)
- 1 TL Natron
- 245 g Roggenmehl A: Type R960 D: Type 1150

Füllung:

- 200 g Powidl (Pflaumenmus)
- 200 g sehr klein geschnittene Seeberger Soft Pflaumen
- ca. 5 EL Rum
- eventuell etwas Zimt (wer so wie ich – Zimt liebt)

weilers:

- ca. 400 g Marzipan
- ca. 300 g Schokolade geschmolzen
- ca. 50 g Kokosfett

Zubereitung Fülle:

Die "Soft Pflaumen" etwas klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Rum vermischen. Mindestens über Nacht stehen lassen, und öfter umrühren damit sich die Pflaumen schön mit dem Rum "betrinken" können :-)

Zubereitung Lebkuchen:

Butter, Zucker und die Eier schaumig rühren. Den Honig und die Gewürze unterrühren. Mit dem Mehl vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig am nächsten Tag auf einer etwas bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, kleine Scheiben ausstechen, ca. 3 cm im Durchmesser und bei 170°C Ober-/Unterhitze, auf Sicht, kurz goldgelb backen. Ca. 5 - 7 Minuten, je nachdem wie groß und dick Ihr die Scheiben ausgestochen habt. Den Lebkuchen auskühlen lassen.

Fertigstellung:

Die "betrunkenen" Pflaumen mit dem Powidl vermischen und mit einem Multi Zerkleinerer* so fein wie möglich zerkleinern. Je feiner desto besser. Eventuell Zimt dazugeben und abschmecken.

Diese Masse nun in einen Spritzsack mit einer glatten Tülle, Durchmesser ca. 17 mm füllen.

Die Lebkuchen auf einem Blech oder der Arbeitsplatte auflegen und einen großzügigen Tupfen der Fülle darauf verteilen. Achtet bitte darauf das die Fülle nicht ganz an den Rand geht und auch nicht zu hoch wird. Macht erst einmal ein paar zur Probe damit Ihr bei den Restlichen dann schon ein Gefühl dafür habt.

Das Marzipan nun ca. 1 mm dick ausrollen, Scheiben mit einem Durchmesser von ca. 4,3 cm ausstechen und diese dann vorsichtig mittig auf die Fülle legen und an den Rand des Lebkuchens andrücken. Das erfordert ein bisschen Übung damit man keine "Falten" bekommt. Am leichtesten tut man sich, wenn man zuerst zwei gegenüberliegende Seiten an den Lebkuchen gibt und dann die beiden anderen gegenüber liegenden Seiten anlegt. den Rest dann einfach andrücken. So entstehen kaum Falten.

Die Schokolade mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen.

Die fertigen Pralinen auf eine Gabel legen und mit der Schokolade übergießen, etwas abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen. Trocknen lassen und dann bleibt nur mehr genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht Euch Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.