VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Lebkuchen-Nussbusserl

ca. 30 Stück

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	KÜHLZEIT
ca. 30 Min.	ca. 30 Stück	10–12 Min.	mind. 2 Std.

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
170 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	ca. 2 Wochen

Zutaten

Lebkuchenteig

- 220 g Weizenmehl
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1½ TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 g flüssiger Honig
- 60 g brauner Zucker
- 60 g Butter
- 1 Ei (Größe M)

Füllung & Dekoration

- Schokocreme, z. B. Nutella
- 14–16 Haselnüsse, halbiert (eine Hälfte je Plätzchen)

Backen

- 170 °C Ober-/Unterhitze
- mittlere Schiene
- ca. 10–12 Minuten
- Mulden nach dem Backen ggf. nachdrücken
- James bei neuer Patina einfetten

Kühlzeit & Verarbeitung

- mindestens 2 Stunden kühlen
- über Nacht möglich
- vor dem Formen 20–30 Min. temperieren

würzig · nussig · schokoladig

LEBKUCHEN-NUSSBUSSERL

Zubereitung

1. Honig, braunen Zucker und Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze vorsichtig erwärmen. Dabei gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker weitgehend gelöst hat. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Das Ei unter die abgekühlte Honigmischung rühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten, leicht weichen Teig verkneten.
4. Den Teig flach drücken, abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Er kann auch über Nacht kühlen.
5. Nur die Teigmenge, die du verarbeiten möchtest, rechtzeitig herausnehmen. Bei Bedarf 20–30 Minuten temperieren lassen und kurz durchkneten.
6. Den Teig zu einer langen Rolle formen und in Stücke von etwa 15 g schneiden. Zu Kugeln rollen und jeweils eine Mulde hineindrücken.
7. Die Kugeln mit etwas Abstand auf den Ofenzauberer Plus setzen. Bei neuer, noch nicht eingebrannter Patina den James einfetten. Auf einem Blech Backpapier verwenden.
8. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10–12 Minuten backen.
10. Plätzchen aus dem Ofen nehmen. Falls die Mulden aufgegangen sind, vorsichtig wieder eindrücken. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
11. Schokocreme kurz und vorsichtig erwärmen, in einen Spritzbeutel füllen und in die Mulden spritzen.
12. Jeweils eine halbe Haselnuss in die Creme setzen und die Füllung fest werden lassen.

Die Nussbusserl bleiben dunkel, trocken und luftdicht aufbewahrt etwa 2 Wochen haltbar. Die Plätzchen vollständig auskühlen lassen, bevor du sie in eine Dose legst. Die Schokocreme sollte fest geworden sein, bevor du sie stapelst.