

Fruchtige Pfefferkuchen mit Johannisbeerglasur



Zubereitungszeit: 50 min
Ruhezeit ca.: 30 min
Backzeit ca.: 20 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Zucker
150 g Zuckerrübensirup
50 g Butter
1 Prise Salz
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. geriebene Muskat
1 Msp. gemahlener Piment
50 g Trockenfrüchte, z. B. Aprikosen und Kirschen
50 g gehackte Haselnüsse
500 g Mehl
1/2 TL Natron
1 Ei
1 TL Backpulver

Für die Glasur:

ca. 80 g Johannisbeerkonfitüre
ca. 200 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

(Für 50 Stück, ca.)

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Sirup und der Butter bei schwacher Hitze zerlassen, bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und anschließend abkühlen lassen. Das Salz und die Gewürze unter das Zuckergemisch rühren. Die Trockenfrüchte sehr fein hacken und mit den Haselnüssen zugeben. Das Mehl, das Natron, das Ei und das Backpulver alles mit der Zuckermasse verkneten. Der Teig soll nicht mehr an den Händen kleben, ggf. noch wenig Mehl unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5–6 mm dick ausrollen und Rauten ausstechen oder ausschneiden. Diese auf das Backblech legen und auf mittlerer Schiene im Backofen etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Glasur die Johannisbeerkonfitüre unter Rühren erwärmen, bis sie sich verflüssigt. Die Rauten zur Hälfte mit der Konfitüre bestreichen und trocknen lassen.

Zwei Drittel des Puderzuckers mit dem Zitronensaft und etwas Wasser zu einem Guss anrühren und die Pfefferkuchenrauten an der mit Konfitüre bestrichenen Seite glasieren. Die restliche Glasur mit Puderzucker andicken, bis sie sich fadenförmig spritzen lässt. Den Guss in einen kleinen Spritzbeutel füllen (ggf. ersatzweise aus Pergament eine Spitztüte drehen) und die Mitte der Pfefferkuchen mit einer leicht gewellten Linie aus Puderzucker-glasur verzieren. Gut trocknen lassen.

Honigkuchen



Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit ca.: 1 h
Backzeit ca.: 40 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

(Für 50 Stück, ca.)

Zutaten:

250 g Honig
125 g Butter
150 g Zucker
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Piment
1 Prise Salz
2 Eier
100 g fein gehacktes Zitronat
100 g fein gehacktes Orangeat
3 EL Sahne
175 g geschälte, ganze Mandeln
40 Belegkirschen
Butter für das Backblech

Zubereitung:

Den Honig, die Butter und den Zucker unter Rühren aufkochen und wieder abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver, den gemahlene Mandeln, den Gewürze, den Eiern, dem Zitronat und dem Orangeat mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Die Honig-Zucker-Mischung zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten (sollte der Teig zu weich sein, noch wenig Mehl einrühren). Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf ein eingefettetes Backblech geben und glatt streichen. Mit der Sahne bepinseln und Quadrate (Kantenlänge 4 cm) einschneiden. Jedes Quadrat mit 4 Mandeln und 1 Belegkirschen verzieren. Die Honigkuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen in 35-40 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, vom Blech nehmen und in die markierten Quadrate teilen. Auf einer Kuchenplatte angerichtet servieren.

Elisenlebkuchen (vegetarisch)



Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: ca. 1 h
Backzeit: ca. 15 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Für ca. 20 Stück

Zutaten:

25 g Orangeat
25 g Zitronat
125 Mehl
ca. 125 g gemahlene Nüsse,
(z. B. Haselnüsse)
50 g gehackte Mandeln
1 TL Lebkuchengewürz
1 Ei, (L)
4 cl Rum
2 EL Vanillezucker
125 g brauner Zucker

Zum Verzieren:

ca. 30 Mandelkerne,
(geschält und halbiert)
100 g Puderzucker
2 - 3 TL Zitronensaft

Anleitung:

Das Orangeat und Zitronat mit 1 EL Mehl in einen Mixer geben und fein hacken. Die Nüsse mit dem restlichen Mehl und Lebkuchengewürz vermischen. Das Ei mit dem Rum, Vanillezucker und braunem Zucker schaumig rühren. Orangeat, Zitronat und die Nüsse mit einem Teigschaber gut unter die Schaummasse mengen. Abgedeckt circa 1 Stunde kaltstellen. Der Teig sollte spritzfähig sein, eventuell evtl. die Menge der Nüsse leicht variieren.

Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und etwa walnussgroße Tupfer mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jeweils 3 Mandelhälften eindrücken. Die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten goldbraun backen.

Zum Verzieren den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dünnen Guss anrühren. Die noch heißen Lebkuchen damit bestreichen. Dann abkühlen lassen.