

Pumpernickel - Kugeln

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 60 Stueck

250	Gramm	Walnusskerne
250	Gramm	Pumpernickel
2	Teel.	Zimt
2	Teel.	Zitronenschale, abgerieben
1	Teel.	Muskat, gerieben
1	Teel.	Kardamom, gerieben
150	Gramm	Zucker (I)
50	Gramm	Mehl
4		Eiweiss (M)
100	Gramm	Zucker (II)
150	Gramm	Nussnougat
100	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
75	Gramm	Kuchenglasur

Anleitung:

Die Walnusskerne durch die Mandelmuehle drehen. Den Pumpernickel fein zerkruemeln und mit den Walnusskernen mischen. Zimt, Zitronenschale, Muskat, Kardamom, Zucker und das Mehl untermischen. Eiweiss und den restlichen Zucker mit den Quirlen des Handruehrers zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die anderen Zutaten heben. Die Backbleche mit Baktrennpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittelgrosser Sterntuelle (Nr. 8) fuellen und in 3-4 cm Abstand groschengrosse Haeufchen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C ca. 15 Minutern backen.

Die Haelfte de Plaetzchen auf der glatten Seite mit dem weichen Nussnougat bestreichen. Die anderen Plaetzchen darauf druecken. Kuvertuere und Kuchenglasur grob wuerfeln, im warmen Wasserbad schmelzen, gut miteinander verruehren. Die Plaetzchen mit einer Seite in die Schokoladenglasur tauchen, auf ein Kuchengitter oder Alufolie setzen. Den Ueberzug fest werden lassen.