

TAUSCHE
Apfel
— gegen —
Birne

Schlesische Pfefferkuchen

250 g Honig oder Sirup
100 g Butter oder Margarine
100 g braunen Zucker/Vollrohrzucker
500 g Vollkornmehl (Dinkel)
100 g gemahlene Mandeln
2 Eier
2 TL Pottasche oder Hirschhornsalz
1 Päck. Lebkuchengewürz
1 EL Kakaopulver
1 EL Kaffeepulver
2 EL Rum oder Wodka
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
eine gute Prise Salz & Pfeffer

Honig, Butter und Zucker erhitzen und so lange rühren bis sich Zucker und Butter aufgelöst haben. Abkühlen lassen. Dann alle anderen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig vermischen. Abgedeckt zur Seite stellen. Füllung vorbereiten. Geht schnell!

100 g Honig oder Sirup
100 g geriebene dunkle Schokolade
100 g gemahlene Nüsse
200 g Rosinen
2 EL Rum oder Wodka

Zuerst die Schokolade, Nüsse und Rosinen in einem Food Processor/Blender zerkleinern und dann mit dem Honig/Sirup und Rum/Wodka vermischen. Den Lebkuchenteig in zwei Hälften teilen. Dabei lege ich zwei lange Streifen Frischhaltefolien auf den Küchentisch aus, lege jeweils eine Hälfte auf jede Folie. Dann wieder zwei lange Streifen Frischhaltefolien über den Teig und ausrollen. Beide Teighälften sollten gleich groß ausgerollt werden. Folie abnehmen!! Backblech mit Backpapier vorbereiten. Eine Teighälfte auf das Backblech legen, die Füllung aufstreichen und mit der zweiten Teigplatte zudecken, etwas andrücken. Den Backofen vorheizen und bei 175 Grad ca. 20 Min. backen. Sofort nach dem Backen in Stücke schneiden und mit einer Zitronenglasur bestreichen. Evtl. Walnushälften daraufsetzen.

(Rezept von Rosa Vossen @cookingfinger)

