



Walnuss-Pfefferkuchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	80 kcal / 330 kJ	Fett:	3 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	1 g
Kohlenhydrate:	12 g	ungesättigte Fettsäuren:	2 g

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Kakao, Gewürz und Natron in einer großen Rührschüssel mischen. Eigelb, Zuckerrübensirup und Butter in Flöckchen zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Auf die Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.
2. Hälfte der Walnüsse hacken. Braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen, restliche Walnüsse dazugeben, wenden und goldbraun karamellisieren lassen. Herausnehmen, auf Backpapier legen und abkühlen lassen.
3. Teig in drei bis vier Portionen teilen und nach und nach auf etwas Mehl vier bis fünf Millimeter dünn ausrollen. Restlichen Teig immer wieder zusammenkneten und erneut ausrollen. Mit runden Ausstechförmchen Kreise von 5 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Hälfte der Kekse mit gehackten Walnüssen, restliche Kekse mit karamellisierten Walnusshälften belegen. Pfefferkuchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2, Umluft: 150° C) 8–10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Beide Sorten Kuvertüre getrennt über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre jeweils in einen Gefrierbeutel füllen und je eine ganz kleine Ecke abschneiden. Kekse nach Belieben mit Kuvertüre verzieren und mit Kakao bestäuben.

Zutaten für 55 Portionen :

- 400 g Mehl
- 125 g Zucker
- 2 TL Kakaopulver
- 3 TL Lebkuchen-Gewürz
- 1 Päckchen Natron
- 1 Eigelb (Größe M)
- 225 g Zuckerrübensirup
- 125 g kalte Butter
- 75 g kalifornische Walnusshälften
- 3 EL brauner Zucker
- 25 g weiße Kuvertüre
- 25 g Zartbitter-Kuvertüre
- Kakao zum Bestäuben
- Mehl für die Hände und zum Ausrollen