



Menge 25 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

GEFÜLLTE RÜBENKRAUT-PFEFFERKUCHEN

Würzige Pfefferkuchen - klassisch mit Rübekraut gesüßt - werden mit Pflaumenmus gefüllt und schmecken dadurch wunderbar saftig und fruchtig.



Zutaten

1/2	Bio-Orange
1/2	Bio-Zitrone
225 g	Rübekraut (Zuckerrübensirup)
100 g	Diamant Brauner Zucker
1 TL	Zimt
1/2 TL	Anis
1 Msp.	gemahlene Nelken
125 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl
3 TL	Backpulver
1	Ei
3 EL	Milch
30 g	Zitronat
30 g	Orangeat
	Pflaumenmus
1-2 EL	Zitronensaft
100 g	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Bio-Orange und Bio-Zitrone abwaschen, trocknen und Schale abreiben. Saft der Zitrone auspressen.
2. Rübekraut und braunen Zucker erhitzen, Gewürze und Zitruschalen zugeben und abkühlen lassen.
3. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, von der Mitte aus mit dem Ei, dem Rübekraut und der Milch vermischen. Zitronat und Orangeat fein hacken und zuletzt zugeben. Alles gut verkneten.
4. Teig 5 mm dick ausrollen, runde Plätzchen ausstechen (5 cm ø), die Hälfte der Menge mit Pflaumenmus bestreichen, die zweite Hälfte darauflegen und die Ränder andrücken.
5. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten backen.
6. Puderzucker sieben, mit 1-2 EL Zitronensaft glatt rühren und die Plätzchen nach dem Erkalten damit bestreichen.
7. Tipps: Für die Glasur kann man statt Zitronensaft auch Rum oder Arrak verwenden. Statt Pflaumenmus können die Pfefferkuchen auch mit Orangenmarmelade oder Brombeermarmelade gefüllt werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.