

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Pumpernickelkugeln

Anzahl: 60 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Walnuss, Weihnachten

---

250 g	Walnuskerne	50 g	Mehl
250 g	Pumpernickel	4	Eiweiß (M)
2	Teel. Zimt	100 g	Zucker (li)
2	Teel. Zitronenschale, abgerieben	150 g	Nussnougat
1	Teel. Muskat, gerieben	100 g	Halbbitter-Kuvertüre
1	Teel. Kardamom, gerieben	75 g	Kuchenglasur
150 g	Zucker (l)		

---

Die Walnuskerne durch die Mandelmühle drehen. Den Pumpernickel fein zerkrümeln und mit den Walnusskernen mischen. Zimt, Zitronenschale, Muskat, Kardamom, Zucker und das Mehl untermischen. Eiweiß und den restlichen Zucker mit den Quirlen des Handrührers zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die anderen Zutaten heben. Die Backbleche mit Backtrennpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Mittelgroßer Sterntuelle (Nr. 8) füllen und in 3-4 cm Abstand Groschengrosse Häufchen spritzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C ca. 15 Minuten backen. Die Hälfte der Plätzchen auf der glatten Seite mit dem weichen Nussnougat bestreichen. Die anderen Plätzchen darauf drücken. Kuvertüre und Kuchenglasur grob würfeln, im warmen Wasserbad schmelzen, gut miteinander verrühren. Die Plätzchen mit einer Seite in die Schokoladenglasur tauchen, auf ein Kuchengitter oder Alufolie setzen. Den Überzug fest werden lassen.