

Zeit	Energie	Preis	Personen
------	---------	-------	----------

Lebkuchen Ravioli

Für ca. 40 Stück

Teig:

200 gr. Butter
200 gr. flüssiger Honig
1 Ei
450 gr. Mehl
60 gr. Kakaopulver
4 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backpulver
Etwas Mehl zum Kneten

Füllung:

120 gr. Amarettini
400 gr. schwarzes Johannisbeergelee
400 gr. Holunderbeegelee
1 Eiweiß

Puderzucker zum Bestäuben



Vorbereitungen:

1. Butter mit Honig und Zucker erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ein wenig abkühlen lassen, dann Ei, Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver glatt unterrühren. Das ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend ein Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 24 Stunden kalt stellen.
2. Für die Füllung Amarettini fein zerbröseln und mit Johannisbeer- und Holunderbeegelee vermischen. Eiweiß etwas anschlagen.
3. Den Teig nach der Abkühlphase leicht mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsfläche 2-3mm dünn ausrollen. Dann mit einem gewellten Ausstecher von ca. 5 cm Durchmesser ca. 80 Kreise ausstechen. Die Teig-Zwischenräume dabei mit möglichst wenig Mehl immer wieder zusammen kneten und erneut ausrollen. Die Hälfte der Teigkreise mit einem kleinen spitzen Messer in der Mitte kreuzweise einschneiden. Die andere Hälfte mit dem angeschlagenen Eiweiß bestreichen und darauf in die Mitte je einen halten Teelöffel der Füllung geben. Jeweils einen eingeschnitten Teigkreis, als Deckel über das Unterteil legen und den Rand fest andrücken, Die Ravioli dann auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
4. Nacheinander dann im Vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der 2ten Schiene 12 bis 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen (Vorsicht auf heißem Backblech bräunen sie noch nach !!!) und vollständig abkühlen lassen. Die Ravioli dann in Keksdosen mit jeweils 1 Lage Backpapier zwischen den Schichten mindestens 1 Tag lang ruhen lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
5. Kühl und trocken halten sich die Ravioli mindestens 2 Wochen lang.