

# LEBKUCHEN-TRÜFFEL-TÖRTCHEN

## Zutaten:

### Teig:

100g weiche Butter  
1 Eigelb  
1 TL Lebkuchengewürz  
250g Lieblingsplätzchen-Backmischung (Aurora)

### Füllung:

40ml Milch  
160g Sahne  
40g Honig  
½ TL Zimt  
300g dunkle Schokolade (72% Kakao)  
160g Vollmilchschokolade

getr. Erbsen zum blindbacken



## Zubereitung:

Butter, Eigelb und Lebkuchengewürz zur Backmischung geben. Mit dem Knethacken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise (ca. 8cm) ausstechen. Die Kreise an einer Stelle mit einem Messer bis zur Mitte einschneiden, als Hüthen in die Minimuffinsform und vorsichtig andrücken. Teig mit Backpapier belegen, Erbsen einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten bei 185°C backen. Backpapier und Erbsen entfernen und den Teig nochmals 4 Minuten backen.

Für die Füllung die Milch mit der Sahne, Honig und Zimt aufkochen. Von der Herdplatte nehmen, gehackte Schokolade dazu geben und unter Rühren auflösen. Die Schokoladenmasse bis zum Rand in die Muffins füllen und über Nacht fest werden lassen. Nach Belieben mit Puderzucker dekorieren.