

Kirschbomben

So saftig, aromatisch und fruchtig zugleich! Der schmackhafte und softe Lebkuchenteig schmeckt mit der herrlichen Kirschfüllung gleich doppelt lecker. Eine besondere Köstlichkeit zur Weihnachtszeit!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für den Teig:

85g Butter (ggf. laktosefrei), weich

120g Rohrohrzucker

2 Eier (Gr. M)

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

10g Kakaopulver, ungesüßt

0,5g (knapp 1/2 gestrichener TL) Xanthan (Achtung: Nicht zu viel verwenden!) ODER Flohsamenschalenpulver

1,5 TL Lebkuchengewürz

1,5 gestrichene TL Backpulver

1 TL Zimt

1 Prise Salz

125g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

12 TL Kirschkonfirtüre

Nach Geschmack: Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

1. Butter, Rohrohrzucker und Eier mit dem Handrührgerät (Quirle) lediglich cremig rühren.
2. Mehl, Kakaopulver, Xanthan, Lebkuchengewürz, Backpulver, Zimt und Salz mischen und mit Joghurt zur Buttermasse geben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken. Die halbe Teigmenge in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen und in die Mulden verteilen. Dann jeweils einen TL Kirschkonfitüre darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 22 – 24 Minuten backen.
5. Die Kirschbomben aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben, auskühlen lassen.
6. Kuvertüre schmelzen und die Kirschbomben damit bepinseln.

Tipp zur Lagerung: Die gefüllten Lebkuchen schmecken auch nach Tagen noch wunderbar weich und saftig. Lagern Sie die Gebäckstücke an einem kühlen Ort in der Wohnung (nicht im Kühlschrank), gut verpackt in einer Kunststoffbox. Für eine lange Lagerung über Wochen sind die Kirschbomben nicht geeignet, da es sich um einen sehr saftigen Rührteig handelt.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 75g vegane Margarine ersetzen. Joghurt durch einen veganen Ersatz tauschen, z.B. Joghurtersatz auf Soja- oder Mandelbasis.

Bild 1: Die halbe Teigmenge in die Förmchen geben, Kirschkonfitüre dazu, dann mit dem restlichen Teig bedecken.



Weitere Bilder: Fertige Kirschbomben



Die Bilder wurden von Alev vom [Glückscafe](#) zur Verfügung gestellt. Vielen Dank liebe Alev ☺