

Pfeffernüsse

Ergibt etwa 80 Stück

Teig:

250g Zucker
2 Eier

in eine Schüssel geben, mit dem Mixer
schaumig rühren (ca. 5 Min.)

30g Orangeat und Zitronat
75g Mandelsplitter
1EL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
1 Prise weisser Pfeffer

fein hacken
fein hacken

alle Zutaten in die Schüssel geben und gut
mischen

250g Mehl
1gestrichener KL Backpulver

zugeben, gut msichen

Formen:

2cm grosse Kugeln formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
Einige Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

Backen:

Backofen auf 220°C vorheizen. Pfeffernüsse 10-15 Min. backen.

Glasur:

100g Puderzucker
1 ½ EL Zitronensaft

glattrühren, Pfeffernüsse noch heiss glasieren

Tipp:

*In einer gut schliessenden Blechdose ist dieses Gebäck mehrere Wochen haltbar.
Da Pfeffernüsse keine Butter enthalten, sind sie besser verdaubar.*