

# 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.*