





Pfeffernüsse mit Guss

Feine Gewürzplätzchen mit einem Zuckerguss

etwa 50 Stück    gelingt leicht  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

25 g Zitronat
250 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
1 Msp. gemahlener Ingwer
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Piment
1 Msp. frisch gemahlener weißer Pfeffer
etwa 3 ½ EL Milch
25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Guss:

175 g Puderzucker
etwa 2 EL heißes Wasser

1 Knetteig:

Zitronat sehr fein würfeln. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Finesse, Salz, Ei, Gewürze, Milch, Mandeln und Zitronat hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Aus dem Teig 2 Rollen von je etwa 25 cm Länge formen. Die Teigrollen in Folie gewickelt einige Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Teigrollen evtl. nochmals nachformen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen (die Teigrollen zwischendurch immer wieder in den Kühlschrank stellen, damit sie sich gut schneiden lassen). Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Pfeffernüsse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Guss:

Puderrucker sieben, mit Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Gebäck damit bestreichen und trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Lassen Sie die Teigrollen antrocknen und schneiden Sie sie mit einem scharfen Messer oder mit einer Aufschnittmaschine in Scheiben.
- Die Pfeffernüsse kann man etwa 3 Wochen aufbewahren.

