

Pfeffernüsse

Klassische Weihnachtsplätzchen mit einem Rumguss

etwa 80 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

2 Eier (Größe M)
220 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
1 TL Dr. Oetker Kakao
frisch gemahlener weißer Pfeffer
30 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser oder Rum

1 Teig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker, Zimt, Kakao, Pfeffer und Mandeln unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und die Hälfte davon kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest unterkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu 2 Rollen je 30 cm Länge formen. Rollen in dünne Scheiben schneiden, zu kleinen Kugeln (Ø 2 cm) formen, auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten

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



4 Guss:

Puderzucker sieben, mit etwa 2 EL Wasser oder Rum zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Gebäck damit überziehen, trocknen lassen und nach Wunsch noch mit dunkler, geschmolzener Kuvertüre verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Direkt nach dem Backen sind Pfeffernüsse leicht trocken. Bei Lagerung in verschlossenen Dosen werden sie angenehm weich.

