



Pfeffernüsse

Leckere sowie schnell zubereitete Pfeffernüsse gelingen mit diesem einfachen Rezept. Diese sind eine wahre Spezialität.

Zubereitung in 6 einfachen Schritten

1. Für den Teig die Eier in einer Schüssel mit dem Rohrzucker schaumig rühren. Anschließend die gemahlene Mandeln, die gemahlene Haselnüsse, das Mehl, das Hirschhornsalz, das Lebkuchengewürz sowie etwa 1 TL Abrieb der Orange miteinander vermischen und unter die Eiermasse rühren.
 2. Anschließend die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen.
 3. Später ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) vorheizen.
 4. Aus dem Teig etwa 40 kleine Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Nun das Blech mit den Teigkugeln auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und etwa 15 Minuten backen lassen.
 5. Nun das Blech aus dem Ofen nehmen und die Pfeffernüsse auskühlen lassen.
 6. Den Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Wasser zu einem dicken Zuckerguss anrühren. Sobald die Plätzchen abgekühlt sind, diese in den Zuckerguss tauchen und auf einem Backgitter trocknen lassen. Eventuell noch mit einer zweiten Schicht Zuckerguss bestreichen.
- TIPP** Am besten bleiben die Pfeffernüsse in einer fest verschließbaren Blechdose frisch – wenn sie es denn solange aushalten.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 Zeit 100 Minuten

Schwierigkeitsgrad einfach

Zutaten für den Teig (für 40 Portionen)

300 g Mehl

180 g Rohrzucker,
brauner Zucker

100 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Mandeln, gemahlen

2 Eier

3 TL Lebkuchengewürz

1 TL Hirschhornsalz (alt.
Natron oder Backpulver)

1 Orange (unbehandelt)

Zutaten für den Zuckerguss

200 g Puderzucker

2 EL Wasser



ELIM Diakonie GmbH

...für mehr Himmel auf Erden!