MEIN GENUSS



Winterliche Pfeffernüsse



It’s a match!

It's a match! Gesucht und Gefunden: Unser weißer Pfeffer und die winterlichen Pfeffernüsse sind ein unwiderstehliches Duo!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Gewürze mahlen, falls nötig. Den **Sirup/Honig** zusammen mit der **Margarine/ Butter** und dem **Roh-Rohrzucker** in einem Topf langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Das Mehl mit dem Natron und den Gewürzen in einer Schüssel vermengen. Nun zur **Zuckermasse** geben und so lange kneten, bis ein **fester Teig** entsteht. Danach abkühlen lassen.
3. Aus dem Teig eine etwa **50 Zentimeter** lange Rolle formen und diese anschließend in zwei Stücke teilen und in einer Folie ummantelt. Anschließend für **zwei Stunden** im Kühlschrank lagern. Den Ofen auf **160 Grad Ober-Unterhitze (180 Grad Umluft)** vorheizen.
4. Die Rollen in 1cm **dicke Scheiben** schneiden, daraus Kugeln formen und anschließend auf einem Blech mit Backpapier für **10 Minuten** backen.
5. Zuletzt den **Puderzucker** mit etwas Wasser vermengen und die Pfeffernüsse damit bestreichen. Die **winterlichen Pfeffernüsse** können in einer Dose aufbewahrt werden.

Zutaten

Ergibt ca. 20 Stk.:

100 g Sirup, z.B. Reissirup oder Honig
70 g Margarine oder Butter
70 g Rohrohrzucker
250 g Dinkelmehl
2 TL Ceylon Zimt
0.5 TL Natron
0.5 TL Weißer Pfeffer
0.5 TL Anis
0.5 TL Kardamom (mit einem Mörser mahlen)
5 EL Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 06.05.2027.