

# Pfeffernüsse Rezept

## Zutaten:

20 g Zitronat  
20 g Orangeat  
2 Eier  
220 g Zucker  
230 g Mehl  
1/2 Pck Backpulver  
1/2 TL Zimt  
1/4 TL Piment  
1 Msp frischgeriebene Muskatnuss  
1 Msp frischgemahlener Pfeffer  
1 Msp frischgemahlener Kardamom  
1/2 Msp Salz

## Zubereitung:

Zitronat und Orangeat feinwiegen.

Mit Hilfe der Küchenmaschine Eier und Butter schaumig schlagen und vorsichtig die restlichen Zutaten unterheben.

Diesen glatten Teig für ca. 30 min in die Kühlung stellen.

Das Backrohr auf 175° C vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Auf dem Backblech den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen, und diese 12 h antrocknen lassen.

Die Pfeffernüsse an der Unterseite ein wenig anfeuchten und danach ca. 15 – 20 min backen.

Die Pfeffernüsse vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

## **Lagerung**

Nach ca. 5 – 6 Wochen entwickelt sich das beste Aroma für die Pfeffernüsse...

In Blechdosen lagern...

[Zurück zu Backrezepten](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)