Pfeffernüsse

Kommt bei euch schon Weihnachtsstimmung auf? Bei mir ist sie noch nicht so ganz angekommen, aber seit gestern kommt so langsam die Vorfreude auf duftende Plätzchen, Glühwein, Kerzen und Tannenduft.
Zusammen mit zwei Freundinnen habe ich nämlich einen Plätzchenbacktag eingelegt. Gemeinsam backen macht doch einfach noch viel mehr Spaß! Mit Tee, viel Gelächter und noch mehr Nascherei (ständige Qualitätskontrolle ist sooo wichtig!) entstanden in 3 Stunden 6 Sorten Plätzchen. Ich habe, neben klassischem Buttergebäck, diese Pfeffernüsse aus dem alten Backbuch meiner Oma ausprobiert.

Natürlich habe ich mich wieder nicht ganz ans Rezept gehalten, aber ich war nah dran. Und das Ergebnis ist sehr lecker geworden. Zwar musste ich ein japanisches Teetässchen zum Ausstechen

nehmen, weshalb sie etwas flacher geworden sind als gedacht und nicht so rundlich. Aber das tut dem Geschmack ja keinen Abbruch.

Beim Guss war ich etwas zurückhaltender als das Rezept. Da steht 225 g Puderzucker + ca. 3 EL heißes Wasser. Ich habe deutlich weniger Zucker genommen und außerdem Zitronensaft verwendet. Die Glasur wird dann natürlich nicht so dick und deckend, aber die Pfeffernüsse auch nicht so süß.

Für ca. 45 Stück:
500 g Dinkelmehl Type 630
9 g Backpulver
300 g Zucker
½ TL gemahlener Ingwer
½ TL gemahlener Kardamom
2 Messerspitzen gemahlene Nelken (Piment)
1 gestr. EL Zimt
2 Eier
6 EL Milch oder Wasser
50 g gemahlene Mandeln
50 g fein gehacktes Orangeat und Zitronat
Guss:
Puderzucker
Zitronensaft

Mehl und Backpulver mischen, eine Mulde hineindrücken und Zucker, Gewürze, Eier und die Flüssigkeit hineingeben. Mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten, dann die Mandeln und das Orangeat/Zitronat zufügen, das Mehl vom Rand her in die Mitte holen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er sehr kleben, etwas Mehl dazugeben.
Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Metallring oder Likörglas runde Pfeffernüsse ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.
Aus Puderzucker und Zitronensaft einen beliebig dickflüssigen Guss herstellen und die abgekühlten Pfeffernüsse damit

bestreichen. Gut trocknen lassen und die Pfeffernüsse in luftdicht schließenden Dosen aufbewahren.
Am besten schmecken sie, wenn sie einige Tage durchziehen können.

Sicher backt ihr auch schon Plätzchen oder sucht euch Rezepte

heraus. Welche Familienrezepte fehlen bei euch in keiner Adventszeit? Habt ihr ein Rezept, das ich unbedingt mal backen sollte? Dann hinterlasst mir doch einen Kommentar!

Habt einen genussvollen Sonntag und macht es euch kuschelig!
Eure Judith