

Pfeffernüsse mit Guss

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

FEINE GEWÜRZPLÄTZCHEN MIT EINEM ZUCKERGUSS.

KNETTEIG

25	Gramm	Zitronat
250	Gramm	Weizenmehl
1 1/2	gestr. TL	Dr. Oetker Original Backin
160	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1	Prise	Salz
1		Ei (Größe M)
1	Messersp.	Gemahlener Ingwer
1	Messersp.	Gemahlener Kardamom
1	Messersp.	Gemahlene Gewürznelken
1	Messersp.	Gemahlener Piment
1	Messersp.	Frisch gemahlener weißer Pfeffer
3 1/2	Essl.	Milch; ca.
25	Gramm	Dr. Oetker gemahlene Mandeln

GUSS

175	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Heißes Wasser; ca.

Anleitung:

1 Knetteig Zitronat sehr fein würfeln. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Finesse, Salz, Ei, Gewürze, Milch, Mandeln und Zitronat hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Aus dem Teig 2 Rollen von je etwa 25 cm Länge formen. Die Teigrollen in Folie gewickelt einige Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Teigrollen evtl. nochmals nachformen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen (die Teigrollen zwischendurch immer wieder in den Kühlschrank stellen, damit sie sich gut schneiden lassen). Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

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

4 Guss Puderzucker sieben, mit Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Gebäck damit bestreichen und trocknen lassen.

Pfeffernüsse mit Guss

Quelle:

Dr. Oetker
Erfasst *RK* 30.12.2020 von
Konrad Heizmann