

Piparkökur (Is)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig, Land, Island

Zutaten für: 1 Rezept

PFEFFERKUCHEN - ISLÄNDISCHE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

25	Gramm	Butter
50	ml	Sirup, heller, oder Honig
50	ml	Zucker
50	ml	Zucker, braun (isländischer puðursykur), Notfalls geht auch normaler brauner Zucker, Dann aber nur 0,25dl
50	ml	Sahne
1	Teel.	Gehäuft Zimt
1	Teel.	Gestr. Ingwer
1	Prise	Nelkenpulver
1	Prise	Kardamom Lebkuchengewürz, Menge nach Geschmack
1	Teel.	Gehäuft Natron, oder Backpulver
330	ml	Mehl N. B. Bonbon(s) (Frucht-)

Anleitung:

Die Teigmenge reicht für ca. 3 Bleche.

Butter, Sirup und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich alles zu einer glatten Masse verbunden hat, aber nicht kochen. Die Gewürze unterrühren, den Topf von der Herdplatte nehmen und die Sahne hineinrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unter die Masse kneten. Nun lässt man den Teig am besten erkalten, da er in warmem Zustand sehr klebrig ist.

Auf einem Backpapier den erkalteten Teig dünn ausrollen. Man sollte hier wirklich ein Backpapier nehmen, da der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche trotzdem sehr stark klebt.

Plätzchen ausstechen und bei 200°C ca. 5 Minuten backen.

Man kann die Plätzchen auch als Weihnachtsbaumschmuck verwenden, muss dann aber vor dem Backen am besten mit einem Trinkhalm Löcher für die Aufhängung hineindrücken.

Wer möchte kann die Pfefferkuchen auch mit einem Bonbonfenster versehen: Hierfür zerkleinert man farbige Fruchtbonbons (Himbeerbonbons) in einem Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer. Aus der Mitte der ungebackenen Plätzchen eine kleine Form ausstechen und einige Bonbonteile hineinlegen. Das Bonbon zergeht beim Backen und bildet ein Zuckerfenster. Bei Plätzchen mit Bonbonfenster unbedingt Backpapier verwenden und die Plätzchen erst nach dem Abkühlen vom Blech nehmen, wenn der Zucker wieder fest ist.