

## Retzbacher

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Franken, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

### *PFEFFERNÜSSE AUS FRANKEN*

---

3		Ei(er)
125	Gramm	Zucker, braun
1	Essl.	Kakaopulver
30	Gramm	Zitronat
1	Teel.	Zimt
5	Gramm	Hirschhornsalz
250	Gramm	Zucker, grober (Einmachzucker)
500	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Piment
1/2	Teel.	Pfeffer
1/2	Teel.	Nelke(n)
1/2	Teel.	Kardamom

### Anleitung:

Arbeitszeit ca. 30 Minuten Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten ?

Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Eier und braunen Zucker schaumig rühren. Restliche Zutaten unterkneten. Teig nicht allzu dünn ausrollen und kleine runde Kekse ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und dünn mit Wasser einstreichen. Im vorgeheizten Ofen beim 200 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.

Ergibt 3 Bleche