

Braune Pfeffernüsse

Kategorien: Kategorie:Plätz, Weihnachten, Teig, Lebkuchen
Zutaten für: 40 Portionen

250	Gramm	Zuckerrübensirup (kann man selber herstellen)
190	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
80	Gramm	Mandeln (gemahlen)
80	Gramm	Mandeln (gehackt)
1	Stück	Zitrone (unbehandelt, abgerieben)
10	Gramm	Anis
10	Gramm	Natron
10	Gramm	Kardamom
10	Gramm	Nelken (gemahlen)
10	Gramm	Pfefferkuchen (Gewürz)
500	Gramm	Mehl

Anleitung:

1. Schritt Grafschafter Goldsaft erhitzen, aber nicht kochen. Butter dazugeben, etwas davon abnehmen und das Natron darin auflösen. Übrige Zutaten (zuletzt das Mehl) zufügen, alles gut durchkneten und über Nacht kalt stellen.

2. Schritt Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie sehr dünn ausrollen, ca. 40 Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. sechs Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad).