

## Ananas - Pfeffernüsse

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 80 Personen

175	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
75	Gramm	Kandierte Ananas Fein gehackt
1	Essl.	Zitronensaft
100	Gramm	Mandelstifte fein Gehackt
1	Essl.	Zimt
	Wenig	Nelkenpulver
	Wenig	Muskat
	Wenig	Pfeffer a.d.Mühle
250	Gramm	Mehl
	Etwas	Natron

### *FÜR DIE GLASUR*

---

100	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Ananas- oder Zitronensaft

### Anleitung:

Zubereitung: TEIG: Zucker, Salz und Eier rühren, bis die Masse hell ist. Weitere Zutaten, bis und mit Pfeffer daruntermischen. Mehl und Natron mischen, daruntermischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen. FORMEN: Kugeln von etwa 2cm Durchmesser formen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur etwa 5 Stunden trocknen lassen.

GLASUR: Puderzucker und Ananassaft verrühren, zugedeckt beiseite stellen. BACKEN: Etwa 12 Minuten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens. Pfeffernüsse noch heiss glasieren, auf einem Gitter auskühlen lassen.