

## Pfeffernüsse (Mit Hirschhornsalz)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Nelkenpulver (Piment)
50	Gramm	Zitronat
350	Gramm	Mehl
5	Gramm	Hirschhornsalz

### *GLASUR*

---

100	Gramm	Puderzucker,
2	Essl.	Zitronensaft

### Anleitung:

Zucker und Eier miteinander vermengen und so lange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (10 bis 15 Minuten) und sich Schaumblaeschen bilden. Zimt, Nelkenpulver und fein geschnittenes Zitronat dazugeben. Mehl und Hirschhornsalz darueber sieben. Alles zu einem festen Teig kneten.

Zwei Kuchenbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise zu 1 1/2 cm dicken Straengen ausrollen, von denen man 1 1/2 cm breite Stueckchen abschneidet, diese zu Kuegelchen dreht und mit etwas Abstand auf die Bleche legt. 2 Stunden trocknen lassen. Danach in dem auf 175 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Glasur: Puderzucker sieben. Mit Zitronensaft vermengen. Damit die Nuesse bestreichen, solange sie noch warm sind. Auf einem Gitter auskuehlen lassen.

In einer Weissblechdose sind die Pfeffernuesse 2 bis 3 Wochen haltbar.