

Pfeffernuesse - Braune Sahne

Kategorien: Gebaeck, Weihnachten

Zutaten für: 10 Portionen

150	Gramm	Butter
200	Gramm	Zuckerruebensirup
200	Gramm	Honig
160	Gramm	Sahne
1/4	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Nelken
1/4	Teel.	Kardamom
1/4	Teel.	Schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Mandeln
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
7	Gramm	Pottasche
2	Essl.	Rosenwasser
400	Gramm	Weizen; fein gemahlen

ZUM VERZIEREN

100	Geschaelte Mandelhaelften
-----	---------------------------

Anleitung:

Zubereitungszeit: 1 Stunde Ruhezeit mind. 4 Tage (max 8) Backzeit : 15 Minuten, evtl. etwas mehr

Die Butter bei milder Hitze zerlassen. Den Sirup und den Honig darin verruehren, aber nicht mehr weiter erhitzen. Die Sahne und die Gewuerze unterruehren. Die Mandeln mit der schale fein reiben. Das Zitronat und Das Orangeat fein hacken. Alles unter die Honigmasse ruehren. Die Pottasche in dem Rosenwasser aufloesen und unterruehren. Zuletzt das Mehl unterarbeiten. Den weichen Teig zugedeckt in den Kuehlschrank stellen und 4-8 Tage Ruhen lassen. Er wird waehrend dieser Zeit noch fester. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Blech sorgfaeltig einfetten. Aus dem Teig kleine, etwa 2 cm goss im Durchmesser, Kugeln formen. Mit Genuegend Abstand auf's Blech setzen. Der Teig laeuft beim Backen in die Breite. Jede Kugel mit einer halben geschaelten Mandel belegen. Die Pfeffernuesse auf der mittleren Leiste ca. 15-20 Minuten backen. Dann abkuehlen lassen und in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.