

Pfeffernuesse I

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
500	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Nelken; gemahlen
1	Teel.	Ingwer; gemahlen
1	Teel.	Pfeffer; weiss, f.a.d. Muehle
180	Gramm	Butter; weiche
100	Gramm	Honig; fluessiger
200	Gramm	Zucker
1		Ei; Kl. 3
2	Teel.	Zitronenschale; duenn Abgeriebene von Unbehandelter Salz Mehl; zum Bearbeiten

GLASUR

125	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Brauner Rum
1	Essl.	Zitronensaft.

Anleitung:

Rote Lebensmittelfarbe Orangeat und Zitronat fein hacken. Mehl, Backpulver und Gewuerze In eine Schuessel sieben. In einer zweiten Schuessel Butter, Honig Und Zucker mit den Quirlen des Handruehrgeraets schaumig ruehren. Das Ei unterruehren. Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, eine Prise Salz und die Buttermischung mit dem gewuerzten Mehl zu einem glatten Teig Verkneten. Den Teig in 4 gleich grosse Stuecke teilen, die Stuecke Auf der bemehlten Arbeitsflaeche zu je 40 cm lange Rollen formen. Die Teigrollen auf einem Brett fuer ca. 1 Stunde in den Kuehlschrank stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier Belegen. Die Teigrollen in jeweils 24 Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit ca. 4 cm Abstand zueinander auf die Backbleche Legen und mit dem Daumen leicht eindruecken. Auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten backen. Die Pfeffernuesse mit Dem Backpapier vom Blech ziehen und auskuehlen lassen. Fuer die Glasur den Puderzucker mit Rum und Zitronensaft Glattruehren. Die Haelfte der Pfeffernuesse mit der Haelfte der Glasur bestreichen. Die andere Haelfte mit der Lebensmittelfarbe Faerben und die restlichen Pfeffernuesse damit bestreichen. Die Glasur antrocknen lassen. Die Pfeffernuesse entwickeln ihr Aroma Nach 1 Woche Lagerzeit und sind 3-4 Wochen haltbar.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann