

Weißer Pfefferkuchen mit Zimt

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Stück

5	Gramm	Pottasche
1	Essl.	Rosenwasser
2		Eier
225	Gramm	Zucker
225	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zitronat
2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
2	Teel.	Zimt
		Je 1/2 TL Muskat-, Piment- und Nelkenpulver
1	Prise	Salz

FÜR DIE GLASUR

1	Essl.	Rum
100	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Die Pottasche im Rosenwasser auflösen. Die Eier schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und in ca. 10 Minuten dickschaumig aufschlagen. Die aufgelöste Pottasche einrühren. Mehl, fein gewürfeltes Zitronat, Zitronenschale, Gewürze gründlich mischen und unter die Eiermasse rühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und bei Zimmertemperatur über Nacht ruhen lassen. Den Backofen auf 170 C (Umluft: 150 C) vorheizen. Den Teig noch einmal durchkneten und zu Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen. Davon je 2 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Kugeln formen. Mit je 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, leicht flach drücken und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 12-15 Minuten backen. Für die Glasur den Rum erhitzen, gesiebten Puderzucker darin glatt rühren. Die Pfefferkuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der Glasur überziehen. Das Gebäck vollständig erkalten lassen und in einer Blechdose gut verschlossen aufbewahren.