

Kuchen Backen Rezepte

Pfefferkuchen

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Backen Gebäck, Kuchen, Plätzchen, Kekse, Advent, Weihnachten

4	Eier	50 g	Zitronat
500 g	Puderezucker	50 g	Orangeat
1	Zitrone; abgeriebene	1/2 Teel.	Weißer Pfeffer; gemahlen
2	Essl. Schale	500 g	Mehl
5 g	Zimt		
	Kardamompulver		

Eier und Zucker in einer Schüssel so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Zitronenschale, Zimt und Kardamom unterrühren. Zitronat und Orangeat ganz fein würfeln und mit dem Pfeffer untermischen.

Dann das Mehl unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Teig auf etwas Mehl ausrollen. In Rechtecke schneiden (oder bemehltes Holzmodell in den Teig drücken und ausschneiden).

Die Pfefferkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.