

Pfeffernüsse 'modern'

Zutaten:

250g Honiglebkuchenteig (s. separates Rezept)
1 Ei Größe M
10g Wasser, kalt
250g Farinzucker (brauner Rohrzucker oder Muscovado)
25g Orangeat
25g Zitronat
220g Mix C / Mix Kuchen & Kekse
9g Lebkuchengewürz
5g Backpulver
2g Pottasche

Herstellung:

Das Ei mit dem Wasser und Farinzucker schaumig schlagen.

Währenddessen das Orangeat und Zitronat fein hacken, anschließend mit Mehl, Gewürzen, Backpulver und Pottasche vermischen.

Nun nach und nach den Lebkuchenteig in die Ei-Zucker-Masse geben und zum Schluss die vermischten restlichen Zutaten unterlaufen lassen.

Den Teig 5 mm dick ausrollen und mit einem Glas oder einer runden Form von 3 cm Durchmesser die Pfeffernüsse ausstechen.

Die Rohlinge auf ein Blech mit Backpapier setzen und mit Milch abstreichen.

Das Blech in den auf 170°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen geben und für ca. 10 bis 15 min backen. Je nach Ofen bitte nach 10 min das Gebäck überprüfen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und dann mit dunkler Kuvertüre oder weißer Zuckerglasur überziehen.

Tipp:

Wenn gewünscht, kann das Lebkuchengewürz, je nach Vorstellung und Geschmack, gegen eigene Mischungen ausgetauscht werden.