


Pfeffernüsse mit Guss

etwa 50 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
1 ½ TL Dr. Oetker Backpulver ,
gestrichen
160 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Ei (Grösse M)
1 Msp. Ingwerpulver
1 Msp. Kardamompulver
1 Msp. Gewürznelken, gemahlen
1 Msp. Piment, gemahlen
1 Msp. weisser Pfeffer gemahlen
3 ½ EL Milch
25 g Mandeln, gemahlen
25 g kandierte Früchte klein
geschnitten

Guss:

175 g Puderzucker gesiebt
etwa 2 EL Wasser, heiss

1 Mürbeteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig halbieren und zu 2 Rollen (25 cm lang) formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

3 Die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

4 Guss:

Puderzucker mit Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren und die erkalteten Pfeffernüsse damit bestreichen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn sich die Teigrollen schwer schneiden lassen, einfach dazwischen immer wieder kalt stellen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53