

Pfeffernüsse mit Guss

etwa 50 Stück



gelingt leicht

up to 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 250 g glattes Mehl
- 1 ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 160 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Messerspitze gemahlener Ingwer
- 1 Messerspitze gemahlener Kardamom
- 1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
- 1 Messerspitze gemahlener Piment
- 1 Messerspitze frisch gemahlener weißer Pfeffer
- etwa 3 ½ EL Milch
- 25 g gemahlene Mandeln
- 25 g klein geschnittene kandierte Früchte

Guss:

- 175 g gesiebter Staubzucker
- etwa 2 EL heißes Wasser

1 Mürbteig:

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 Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 15 Minuten

4 Guss:

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



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn sich die Teigrollen schwer schneiden lassen, einfach dazwischen immer wieder kalt stellen.
- Dieser Teig funktioniert ohne Butter oder Margarine. Bei Bedarf kann man 1 EL Milch dazugeben.

