



Dauer: Aufwändig
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen
Saison: Winter Weihnachten
Für: 80 Stück
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

125 G	Honig
1TL	gemahlener Ingwer
1 TL	gemahlener Zimt
1 TL	Nelkenpulver
1 TL	geriebene Bio-Orangenschale
150 G	weiche Butter
15 TL	Natron
500 G	glattes Mehl

2	Eier
150 G	Kristallzucker

Zubereitung

- 1. Den Honig mit Zimt, Ingwer und Nelken kurz aufkochen lassen.
- 2. Vom Herd nehmen, die Orangenschalen dazu geben und Butter einrühren.
- 3. Abkühlen lassen, dann mit Natron und Mehl mischen und rühren bis ein glatter Teig entsteht.
- 4. Die Eier mit dem Zucker zu Schnee schlagen und und unter den Teig heben.
- 5. Den Teig in eine Folie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank geben.
- **6.** Am nächsten Tag den Teig ca. 3-5 mm dick ausrollen.
- 7. Das Backrohr auf 180-200 Grad vorheizen und Kekse auf mittlerer Schiene zw. 4 6 Minuten goldbraun backen.

Je nach Dicke und Form verbrennen die Pfefferkuchen sehr schnell, daher immer ein Auge auf die Kekse im Backrohr werfen.