



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

.....

Saison: Winter Weihnachten

.....

Für: 80 Stück

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

125 G Honig

.....

1 TL 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 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.