

Rezept für Pfefferkuchen

Du brauchst:

250 Gramm Mehl

180 Gramm braunen Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 TL Backpulver

1 EL Honig

1 TL Zimtpulver

½ TL Lebkuchengewürz

1 EL Zitronat

50 Gramm geriebene Mandeln

3 EL Milch

60 Gramm Butter

1. Vermische das Mehl, das Backpulver, den braunen Zucker und das Salz in einer Schüssel. Gib das Ei, den Honig und das Lebkuchengewürz ebenfalls dazu.

2. Hacke das Zitronat mit einem Messer fein und gebe es zusammen mit den Mandeln und der Milch in die Schüssel. Schneide die Butter in kleine Stückchen und verteile sie auf den übrigen Zutaten. Vermische alles mit den Knethaken des Handrührgeräts.

3. Stäube etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und knete die Teigmasse darauf zu einem glatten Teig.

4. Forme den Teig zu 2 Rollen mit 3 cm Durchmesser. Wickle die Rollen in Alufolie und lege sie eine Stunde in den Kühlschrank.

5. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

6. Schneide die Teigrollen in etwa 2 cm dicke Scheiben. Lege die Scheiben nun auf das Backblech.

7. Lasse nun die Pfefferkuchen 15 Minuten im Ofen backen. Wenn sie fertig sind, lasse sie auf einem Kuchengitter oder ein Teller abkühlen.