

„Pfeffernüsse“

Rezept „Pfeffernüsse“ (für 70-80 Stück)

2 Eier
500 g Mehl
200 g Zucker
100 g braunen Zucker
200 g Butter
125 ml Milch
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
50 g Zitronat
100 g gehackte Mandeln
1 TL Zimt
1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)
Pottasche
Salz

Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Die Pottasche in der lauwarmen Milch auflösen. Milch, die weiche Butter und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Das Zitronat fein würfeln. Das gesiebte Mehl, die Mandeln, das Zitronat, den Zimt und das Piment und eine Prise Salz hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Backförmchen Pfeffernüsse ausstechen und über Nacht trocknen lassen. Die Pfefferkuchen auf ein gefettetes Backblech setzen und ca. 30 Minuten bei 160–180 °C braun backen.

Für Schokoladeliebhaber: die Pfefferkuchen mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Recipe: Pfeffernüsse (for 70-80 cookies)

2 eggs
500 g flour
200 g sugar
100 g brown sugar
200 g butter
125 ml milk
Grated peel of 1 untreated lemon
50 g candied lemon peel
100 g chopped almonds
1 tsp cinnamon
1/2 tsp allspice
Potash
Salt

Beat the eggs and the sugar with the whisk of a hand mixer until fluffy. Dissolve the potash in the lukewarm milk. Add the milk, soft butter and grated lemon peel. Cut the candied lemon peel into small cubes. Add the sieved flour, the almonds, the candied lemon peel, cinnamon and allspice and a pinch of salt and knead into a smooth dough. Roll out the dough around 1/3" thick and cut round Pfeffernüsse with a round cutter and allow to dry overnight. Place the pepper cakes onto a greased tray and bake around 30 minutes at 160-180 °C until brown.

For chocolate aficionados: cover the Pfeffernüsse in molten chocolate.

