

Rezept

Dänische Pfeffernüsse

Ein Rezept von Dänische Pfeffernüsse, am 26.02.2024

Zutaten

100 g weiche Butter

1 Ei (L)

250 g Mehl

Salz

1 TL Ingwerpulver

1/8 TL gemahlener weißer Pfeffer

100 g brauner Zucker

3 EL Sahne

1/4 TL Backpulver

2 TL Zimtpulver

1 TL gemahlener Kardamom

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 120 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal, 1 g F, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in Flöckchen schneiden und mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren. Dabei nach und nach den braunen Zucker unterrühren, bis die Masse luftig-cremig ist. Das Ei und die Sahne dazugeben und weiterrühren.
2. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Gewürze vermischen und rasch unter die Buttermasse rühren. Backofen auf 200° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen.
3. Aus dem Teig vier ca. 2 cm dicke Rollen formen. Diese in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und zu kleinen Kugeln rollen. Mit etwas Abstand auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 8 - 10 Min. backen.