Rezept

Finnische Pfefferkuchen-Figuren

Ein Rezept von Finnische Pfefferkuchen-Figuren, am 12.10.2024

Zutaten

- **125 g** Zuckerrübensirup
- **150 g** Butter
- **150 g** brauner Rohrzucker
- **250 g** Vollkornmehl
- **1** 1/2 TL Sodapulver (aus der Apotheke)
- 2-3 TL Zitronensaft
- Ausstechförmchen in verschiedenen Größen (Tannenbaum, Elch, Bär, Sterne, Nikolaus)
- je 1 TL gemahlener Ingwer, Nelken und Zimt
- **2** Eier
- **2 EL** abgeriebene Bio-Orangenschale
- **250 g** Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten
- **150 g** Puderzucker
- kandierte Früchte, Nüsse und Kerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Sirup mit Ingwer, Nelken und Zimt aufkochen. Butter darin schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und unter Rühren abkühlen lassen. Eier mit Zucker dickschaumig aufschlagen, bis sich der Zucker löst. Die Orangenschale einrühren.

2. Die Mehlsorten mischen. Halbieren und das Sodapulver unter eine Hälfte mischen. Das Sodamehl in die Sirupmasse rühren. Den Eischaum und das restliche Mehl zuerst unterrühren, dann unterkneten. Bei Bedarf noch 2-3 EL Wasser unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 12 Std. oder über Nacht kühl stellen.

3. Ofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig in 2 Portionen auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Die Förmchen vor dem Ausstechen ins Mehl drücken.

4. Die Plätzchen mit 1,5 cm Abstand aufs Blech legen. In jedes Plätzchen oben mit einem Holzstäbchen ein kleines Loch stechen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 10 Min. zartbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und kurz abkühlen lassen. Die markierten Löcher nochmals durchstechen.

5. Für die Verzierung Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Die Plätzchen damit überziehen oder feine Linien aufspritzen. Mit Fruchtstückchen, Nüssen und Kernen verzieren. Trocknen lassen. In Blechdosen aufbewahren.