

Rezept

Pfeffernüsse aus Vollkornmehl

Ein Rezept von Pfeffernüsse aus Vollkornmehl, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Orangeat	1 Bio-Orange
2 EL Kirschwasser	1 TL Hirschhornsalz
4 Eier	500 g brauner Rohrzucker
3/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	je 1/4 TL gemahlener Ingwer, Kardamom, Muskatnuss und Piment
500 g Vollkornmehl + Mehl zum Arbeiten	100 g Puderzucker
2 EL Kirschwasser (ersatzweise Kirschsafft)	1 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Orangeat sehr fein hacken. Orange heiß waschen, trocknen, die Schale dünn abreiben. Kirschwasser und Hirschhornsalz verquirlen.
2. Eier mit Zucker dickschaumig aufschlagen. Die Gewürze sowie Orangeat, Orangenschale und Kirschwasser unterrühren. Das Mehl darüber sieben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie 12 Std. kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Kugeln (3 cm Ø) formen. Mit 1,5 cm Abstand aufs Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen.
4. Puderzucker mit Kirschwasser und Zitronensaft verrühren. Die heißen Pfeffernüsse damit überziehen.