

Rezept

# Weihnachtsplätzchen: Pfeffernüsse

Ein Rezept von Weihnachtsplätzchen: Pfeffernüsse, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>50 g</b> Orangeat und Zitronat	je ½ TL Zimtpulver und gemahlenes Piment
¼ TL gemahlene Nelken	je 2 Msp. gemahlenes Kardamom, gemahlener Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss
<b>200 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>50 g</b> gehäutete gemahlene Mandeln	<b>2</b> Eier (M)
<b>250 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Honig
<b>1 Prise</b> Salz	<b>3 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

1. Das Orangeat und Zitronat fein hacken und mit Gewürzen, Mehl, Backpulver und den Mandeln vermischen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier mit 200 g Puderzucker, Honig und Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Die Mehlmischung dazugeben, alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann den Teig zu kleinen Kugeln (ca. 3 cm Ø) formen und mit ausreichend Abstand auf die Bleche setzen. Bei Raumtemperatur ca. 12 Std. trocknen lassen.
3. Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Die Pfeffernüsse im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den übrigen Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, den Guss auf die Pfeffernüsse pinseln.