

{ Pfeffernüsse }

Das brauchst du für 200-250 Stück:

- 500g Weizenmehl 405 oder 550
- 500g Zucker
- 4 Eier
- 2 TL Nelken (gemahlen)
- 1/2 TL Hirschhornsalz
- 4 TL Zimt (gemahlen)
- 1 TL Ingwer (gemahlen)
- 1/2 TL Kardamom (gemahlen)

- einen kleinen, runden Ausstecher ca. Ø1cm (da muss man etwas kreativ sein. Wir nutzen seit Jahren einen Ring, welcher eigentlich zum Anrichten gedacht ist. Schau mal was in deinem Haushalt zu finden ist).



- Zucker, Eier und Gewürze mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen, am besten etwa 10 Minuten lang.
- Anschließend vorsichtig das Mehl unterheben und nur noch so lange rühren, bis das Mehl komplett eingearbeitet ist.
- Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 10-12 Stunden (über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
- Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig darauf etwa 1cm dick ausrollen (eher zu dick als zu dünn!).
- Mit dem Ausstecher Kreise ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen bis der gesamte Teig aufgebraucht ist (Bei uns werden es immer 2,5 Bleche).
- Die Pfeffernüsse nun 4-5 Stunden trocknen lassen (nicht abdecken, einfach irgendwo hinstellen wo sie gerade nicht stören).
- Nach dem Trocknen werden die Pfeffernüsse gebacken: Den Ofen auf 140°C Umluft aufheizen.
- Das erste Blech nehmen und alle Pfeffernüsse einmal umdrehen. Die etwas feste, angetrocknete Seite ist dann unten und die noch weiche Hälfte ist oben. Dadurch gehen die Nüsse beim Backen hoch und reißen oben auf.
- Die Pfeffernüsse für etwa 18 Minuten bei 140°C Umluft in den Ofen schieben. Ich backe nicht alle gleichzeitig ab, sondern schiebe ein Blech nach dem anderen in den Ofen.
- Die Pfeffernüsse nach dem Backen zum Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen und nach frühestens 12 Stunden in eine Keksdose/Glas füllen. So richtig gut sind die Pfeffernüsse erst 1-2 Tage nach dem Backen.

