



MEIN GENUSS



## Winterliche Pfeffernüsse



**It's a match!**

It's a match! Gesucht und Gefunden: Unser weißer Pfeffer und die winterlichen Pfeffernüsse sind ein unwiderstehliches Duo!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Gewürze mahlen, falls nötig. Den **Sirup/Honig** zusammen mit der **Margarine/Butter** und dem **Roh-Rohrzucker** in einem Topf langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2 Das Mehl mit dem Natron und den Gewürzen in einer Schüssel vermengen. Nun zur **Zuckermasse** geben und so lange kneten, bis ein **fester Teig** entsteht. Danach abkühlen lassen.
- 3 Aus dem Teig eine etwa **50 Zentimeter** lange Rolle formen und diese anschließend in zwei Stücke teilen und in einer Folie ummantelt. Anschließend für **zwei Stunden** im Kühlschrank lagern. Den Ofen auf **160 Grad Ober-Unterhitze (180 Grad Umluft)** vorheizen.
- 4 Die Rollen in 1cm **dicke Scheiben** schneiden, daraus Kugeln formen und anschließend auf einem Blech mit Backpapier für **10 Minuten** backen.
- 5 Zuletzt den **Puderzucker** mit etwas Wasser vermengen und die Pfeffernüsse damit bestreichen. Die **winterlichen Pfeffernüsse** können in einer Dose aufbewahrt werden.

### Zutaten

*Ergibt ca. 20 Stk.:*

100 g Sirup, z.B. Reissirup oder Honig  
70 g Margarine oder Butter  
70 g Rohrohrzucker  
250 g Dinkelmehl  
2 TL Ceylon Zimt  
0.5 TL Natron  
0.5 TL Weißer Pfeffer  
0.5 TL Anis  
0.5 TL Kardamom (mit einem Mörser mahlen)  
5 EL Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.06.2025.