

Pfeffernüsse

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Trocknen: ca. 6 Std. oder über Nacht
Backen pro Blech: ca. 5 Min.
Ergibt ca. 60 Stück

250 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
2 **frische Eier**

alles in einer Schüssel verrühren,
weiterrühren, bis die Masse heller ist

30 g **Orangeat** oder Zitronat,
fein gehackt

100 g **gemahlene Mandeln**

$\frac{3}{4}$ Esslöffel **Zimt**

1 Messerspitze **Muskat**

1 Messerspitze **Nelkenpulver**

1 Messerspitze **weisser Pfeffer**

alles daruntermischen

250 g **Mehl**

1 Teelöffel **Backpulver**

mischen, daruntermischen

Puderzucker

zum Bestäuben

Formen: mit leicht eingeöhlten Händen ca. 2 cm grosse Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Offen bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen lassen. Kugeln mit Puderzucker bestäuben.

Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Pro Stück: 1 g Fett, 1 g Eiweiss, 8 g Kohlenhydrate, 186 kJ (45 kcal)

