

Aromenspiele

# Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



## Pfeffernüsse hessisch



Teigmenge für ca. 110 Stück

**Zutaten:**

5 Eier  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
1 Prise Salz  
Je 1 Msp. Zimt, geriebene Muskatnuss, gemahlener Ingwer, Piment, Kardamom  
3 Msp weißer Pfeffer  
60 g gewürfeltes Zitronat  
60 g Orangeat  
1 EL Rum  
1 Msp. Hirschhornsalz  
750 g Mehl  
Mehl zum Bestäuben  
Butter zum Einfetten

Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker nach und nach einrieseln lassen und unterrühren. Zitronenschale, Salz, Gewürze, Zitronat und Orangeat sowie das in Rum aufgelöste Hirschhornsalz mit dem Mehl zugeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Über Nacht zugedeckt kühl ruhen lassen.

Am nächsten Tag aus dem Teig kleine Kugeln im Durchmesser von ca. 2 cm formen. In wenig Mehl wälzen. Backblech einfetten. Pfeffernüsse draufsetzen. Wer will kann die Teigkugeln vor dem Backen mit etwas Rum oder Kirschwasser bestreichen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech auf die mittlere Schiene schieben und die Pfeffernüsse 20 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und die Pfeffernüsse auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.