

Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



Pfeffernüsse westfälisch



Teigmenge für ca. 44 Stück

Zutaten

90 g Butter
2 EL Zucker
4 EL Honig
200 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamom
1 TL Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
Butter (od. Margarine) zum Einfetten

Für den Guss

150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL heißes Wasser

Butter, Zucker und Honig in einem Topf schmelzen und anschließend abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Gewürze auf einer Arbeitsfläche mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Honigmasse reingeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten und zu 2 cm dicken Rollen formen. Davon 2 cm dicke Stücke abschneiden und zu Kugeln drehen. Auf das eingefettete Backblech legen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen und das Blech auf die mittlere Schiene schieben. Die Pfeffernüsse in 20 Minuten fertig backen.

Guss vorbereiten: Puderzucker in eine Schüssel sieben. Mit Zitronensaft und heißem Wasser glattrühren.

Pfeffernüsse nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchendraht setzen. Noch warm dick mit dem Zuckerguss bestreichen.