

Rezept „Bad Bernecker Pfeffernüsse“

Zutaten:

4-5 Eier
500g Puderzucker
500g. Mehl
20g Zitronat
20g Orangeat
1. Abrieb von einer Zitrone (Bio)
1Tl. Zimt
1Msp. Hirschhornsalz
1Msp. Kardamom
1Msp. Anis
1Msp. Muskatnuss
1Msp. Weißer Pfeffer
1Msp. Nelken

Vorbereitung:

Mehl und Puderzucker sieben. Orangeat und Zitronat zusammen mit den Zitronenabrieb ganz fein hacken oder mit der Maschine häckseln.

Zubereitung:

Eier und Puderzucker schaumig schlagen. (Ca.15Min lang)
Die Gewürze und Hirschhornsalz mit dem Mehl gut vermischen.
Mehlmischung und Zitronatmischung zur Schaummasse hinzugeben und rühren, bis alles gut vermenget ist.
Den Teig in Frischhaltefolie für 1-2 Std. kühlen.
Den Teig auf 8-10mm rollen, modeln, in kleine Rechtecke schneiden und aufs Blech legen.
Das Blech für 12-24 Std. stehen lassen und dann bei 150-160 Grad für 12-15min backen.