

Pfeffernüsse mit Guss

Zutaten für ca. 50 Stück:

250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 100 g Farinzucker, 2-3 EL Graftschafter Goldsaft, 1 Prise Salz, 1 Msp. Kardamom, 1 Msp. Nelken, 1 Msp. Pfeffer, weiß, 1 TL Zimt, 1 Ei, 3 EL Sahne, 80 g Butter, 50 g gemahlene Mandeln, 50 g Zitronat, 250 g Puderzucker, ca. 50 ganze Haselnüsse

Mehl, Backpulver, Zucker, Goldsaft, Gewürze, Ei, Sahne, Butter, Mandeln und Zitronat zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. eine Stunde kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen, Kreise (Durchmesser ca. 3 cm) ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 15 Min. goldbraun backen (180 °C, Umluft 160 °C). Pfeffernüsse auf einem Gitter abkühlen lassen. Puderzucker mit ca. drei Esslöffeln heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren, Pfeffernüsse damit überziehen und je eine Haselnuss in die Mitte setzen. Pfeffernüsse trocknen lassen.

