

Pfeffernüsse

Ein Rezepttipp von:
Maria Hoßmann aus Unterfranken

„Pfeffernüsse gibt es bei uns nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern sie werden auch das ganze Jahr über in Heckenwirtschaften angeboten.“

Da der Teig mit 2 Teelöffeln auf das Blech gesetzt wird, sind die Plätzchen nicht so aufwendig. Geliebt werden sie wegen des würzigen Geschmacks.“



ZUTATEN:

4 Eier
1 kg Zucker
3 EL Honig
1 EL Butter
2 Prisen Anis, gemahlen
2 Prisen Lebkuchengewürz
1 EL Kakao
1 EL Zimt
1 Msp. Pfeffer
1 Tasse Dosenmilch
1 Tasse Kaffee, kalt
(gebrühter Kaffee, nicht das Pulver)
2 Prisen Backpulver
10 g Hirschhornsalz
125 g gemahlene Nüsse
1 kg bis 1,25 kg Mehl

ZUBEREITUNG:

- 1 Eier und Zucker schaumig rühren.
- 2 Hirschhornsalz im Kaffee auflösen und zusammen mit den anderen Zutaten verrühren.
- 3 Falls die Plätzchen sehr verlaufen, noch etwas Mehl zugeben.
- 4 Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen.
- 5 Bei Umluft 170° ca. 15 Minuten backen. Das Rezept ergibt eine große Menge an Plätzchen.