

## Pfeffernüsse



 für 4 Personen

 easy

 ca. 30 min

**Dieses Rezept stammt aus "Backen in der Weihnachtszeit".**

Das 1. Weihnachts-Backbuch von Betty Bossi! Sie sparen CHF 5.00!



Zutaten	Zubereitung
250 g Zucker	
1 Prise Salz	
2 frische Eier	alles in einer Schüssel verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist
30 g Orangeat oder Zitronat, fein gehackt	
100 g gemahlene Mandeln	
0.75 EL Zimt	
1 Messerspitze Muskat	
1 Messerspitze Nelkenpulver	
1 Messerspitze weisser Pfeffer	alles daruntermischen
250 g Mehl	
1 TL Backpulver	mischen, daruntermischen
Puderrucker	zum Bestäuben

**Formen:** mit leicht eingeöhlten Händen ca. 2 cm grosse Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Offen bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen lassen. Kugeln mit Puderrucker bestäuben.

**Backen:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

 **Service**

**Haltbarkeit:**

in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

**Nährwert pro Stück:**

1 g Fett

1 g Eiweiss

8 g Kohlenhydrate

186 kJ (44 kcal)