



Pfefferkuchen

Wie bei Petterson & Findus

Pfefferkuchen ist eine Lebkuchenart.

Gehaltvoll, knusprig, lecker und dazu kräftig mit Weihnachtsgewürzen wie Kardamon und Zimt gewürzt. Die Pfefferkuchen sind prima zum Ausstechen und verzieren. Der Teig lässt sich gut vorbereiten und nach einer Nacht im Kühlschrank haben die Gewürze ihr Aroma entfaltet. Wenn mal alles anders kommt als geplant - nicht schlimm, der Teig hält sich einige Tage im Kühlschrank oder wenn es kalt ist auf dem Balkon und wartet geduldig, bis er gebraucht wird.

Zutaten

- x ½ Tasse Rübensirup (~ 150 g)
 - x 175 g Zucker
 - x 175 g Butter
 - x 1 Becher Sahne (200g)
 - x ½ TI Nelke*
 - x ¾ TI Kardamon*
 - x ¾ TI Ingwer*
 - x ¾ TI Zimt*
 - x 700 g Mehl
 - x ½ TI Backpulver
- * gemahlen

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Rübensirup in der Küchenmaschine oder dem Mixer gut verrühren. Dann die Sahne zugeben.
2. Das Mehl abwägen und die Gewürze, sowie das Backpulver zugeben und gut mischen.
3. Nun das Mehl langsam in die Rührschüssel geben und solange kneten bis ein fester Teig entsteht.
4. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln oder in eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Eine halbe Stunde bevor die Ausstechaktion beginnt den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, sonst ist er zu hart.
6. Die Arbeitsfläche und Nudelholz mit Mehl bestäuben damit der Teig nicht klebt und dünn ausrollen. Die ausgestochenen Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 175°C Umluft oder 200°C Ober-Unterhitze für 10-12 min. backen.

Die fertigen Figuren können jetzt noch mit Zuckerschrift, Streusel und Perlen verziert werden. Schmecken aber auch pur super. Die Menge reicht für ca. 5 Backbleche.