



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Honig-Pfeffernüsse

- 200 g Honig
- 80 g brauner Zucker
- 60 g Butter
- 2 EL Rum
- 1 Ei, Kl. M
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Lebkuchengewürz
- Salz
- 60 g fein gemahlene Mandeln
- 350 g Mehl, Type 550
- 1 TL Backpulver
- 100 g Puderzucker
- 1 EL rosa Pfefferbeeren, grob zerstoßen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Honig-Pfeffernüsse

Rezept für 50 Personen
Zubereitung ca. 90 Minuten

Nährwerte pro Portion:

1,8 g Fett	11,2 g Kohlenhydrate	1,1 g Eiweiß	0,4 g Ballaststoffe	67,4 kcal
Brennwert				

Honig-Pfeffernüsse

1. Honigmasse vorbereiten:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
200 g Honig in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen.
80 g braunen Zucker zugeben und unter Rühren auflösen.
60 g Butter einrühren und schmelzen lassen.
2 EL Rum unterrühren, die Masse in eine Schüssel geben und vollständig auskühlen lassen.

2. Gewürzmasse herstellen:

Das Ei trennen. Das Eiweiß zur Seite stellen.
Das Eigelb mit 1 TL schwarzem, frisch gemahlenem Pfeffer, 1 1/2 EL Lebkuchengewürz und einer Prise Salz unter die ausgekühlte Honigmasse rühren.
60 g fein gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, abkühlen lassen und ebenfalls unterrühren.

3. Teig zubereiten & ruhen lassen:

350 g Mehl mit 1 TL Backpulver vermischen.
Die Mehlmischung zusammen mit dem Rum zur Honigmasse geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und ca. 30 Min. kalt stellen.

4. Formen & backen:

Aus dem Teig eine Rolle formen und in etwa 50 gleich große Scheiben schneiden.
Die Scheiben zu Kugeln formen.
Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und die Teigkugeln mit ausreichend Abstand darauf verteilen.
Auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen.
Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

5. Guss zubereiten & verzieren:

100 g Puderzucker durch ein feines Sieb sieben und mit dem Eiweiß verrühren.
Bei Bedarf etwas Wasser zugeben, sodass der Guss nicht zu dickflüssig ist.
Die Pfeffernüsse mit dem Guss überziehen und mit 1 EL rosa, zerstoßenen Pfefferbeeren bestreuen.
Den Guss vollständig trocknen lassen.

Tipps & Varianten:

Tipp: Die Pfeffernüsse entwickeln ihr volles Aroma, wenn sie nach dem Backen ein paar Tage

durchziehen dürfen.

☒ **Nicht vergessen:** Luftdicht in einer Plätzchendose aufbewahrt, bleiben die Pfeffernüsse lange frisch und saftig.