



PFEFFERNÜSSE

GERMAN GINGERBREAD BISCUITS

ca 35 Stk

Zutaten Teig 150g Butter 100g Zucker 300ml Honig 500g Mehl + 25g Mehl 150g gemahlene Nüsse ½ TL Nelke ½ TL Piment 2 TL Zimt 1 Päckchen Pottasche (15g) oder 1 EL Natron 4 EL Rum 1 großes Ei	Ingredients Dough 1 cup butter ½ cup sugar 1 cup honey 4 cups of flour (scoop 3 tbsp aside) 1 cup ground nuts ½ tsp clove ½ tsp all spice 2 tsp cinnamon 1tbsp baking soda 4 tbsp rum 1 large egg
Zutaten Glasur 450g Puderzucker 8 EL Wasser 1 EL Vanilleextrakt	Ingredients Glaze 3 cups powdered sugar 8 tbsp water 1 tbsp vanilla extract
oder	or
250g Schokolade als Überzug	1 cup chocolate as coating

Zubereitung

1. die Butter, den Zucker und Honig in einem Topf miteinander verschmelzen und zu lauwarmen Temperatur abkühlen lassen
2. Natron und Rum miteinander vermischen
3. alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und anschließend die Honigmasse dazugeben
4. Natron und Rum und das Ei hinzufügen und kneten, bis sich ein homogener zäher Teig ergibt
5. den Teig mit 25g Mehl bestreuen, luftdicht mit Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur für eine Woche stehen lassen
6. nach einer Woche muss der Teig gut durchgeknetet werden und es bedarf Muckis oder am besten eine Küchenmaschine mit Knethaken
7. den Ofen auf 175° Ober/Unterhitze heizen und mit einem kleinen Eisportionierer (4mm) den Teig portionieren und zu Kugeln formen
8. auf ein Backblech mit Backpapier geben (circa 15 Stk pro Backdurchgang) und für 12 min backen – anschließend vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Glasur

1. die Zutaten zu einer glatten Masse rühren
2. ich gebe die Pfeffernüsse auf ein Auskühlgitter, stelle dieses in mein Waschbecken und glasiere die Pfeffernüsse großzügig zwei Mal – alternative kann man sie mit Schokolade überziehen

Instructions Dough

1. melt butter, sugar and honey in a saucepan and let mixture cool off to lukewarm temperature
2. mix baking soda with rum and set aside
3. combine all dry ingredients in a large bowl and add honey mixture
4. add baking soda and rum and egg and knead until you have a sticky dough
5. sprinkle dough with 3 tbsp of flour, cover airtight with plastic wrap and let dough sit at room temperature for one week

6. after one week, make sure you knead the dough well again which might require some muscles or a kitchen machine with a dough hook

7. preheat oven to 350°F and scoop the dough with a small ice cream scoop into your hands to roll little balls

8. place on a baking sheet with parchment paper (about 15 balls at time) and bake for 12 min – let cool off completely

Instructions Glaze

1. combine all ingredients until you have a silky glaze

2. I place my Pfeffernüsse on a cooling rack, but it in my sink and cover the Pfeffernüsse with glaze twice – you can also glaze them with chocolate

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

