

Pfeffernüsse

Leicht ⌚ ca. 40 Min.



Zutaten | 65 Portionen

200 g Weizenmehl (Type 550)
150 g zarte Haferflocken
1 gehäufter TL Zimt
½ abgeriebene
Zitronenschale (unbehandelt)
½ TL gem. Nelken
½ TL Ingwer
1 Msp. weißer Pfeffer
2 Eier (Gew.-Kl. M)
1 Eigelb
150 g Zucker
100 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
heißes Wasser

Nährwerte pro Portion

Zubereitung

Weizenmehl, Haferflocken und Gewürze mischen. Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Das Mehlgemisch mit einem Holzlöffel unterziehen und den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwas flachdrücken. Puderzucker mit Zitronensaft und heißem Wasser anrühren. Nach dem Backen damit die Plätzchen bestreichen.

Ober-/Unterhitze: 175 °C, Umluft: 150 °C
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten, zzgl. Ruhezeit: 10 Min. +
Backzeit: ca. 15 Min.



kcal	41
kJ	173
Eiweiß	1 g
Kohlenhydrate	7 g
Fett	1 g