



Menge 40 - 45 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

HONIG-PFEFFERNÜSSE

Die Kekse mit Pfeffer, Nelken und Kardamom werden durch Honig zu einer besonders feinen Form der Pfeffernüsse!



Zubereitung

1. Honig mit Zucker erhitzen, sodass sich der Zucker löst, und wieder abkühlen lassen.
2. Dann Ei und Gewürze unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und zuletzt unterkneten.
3. Auf einem bemehlten Brett eine Rolle von 2-3 cm \varnothing formen, Stücke abschneiden und daraus Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15-20 Minuten backen.
5. Puderzucker sieben, mit Wasser zur Glasur anrühren und Pfeffernüsse nach dem Erkalten damit bestreichen.

Zutaten

180 g	Honig
125 g	Diamant Feinster Zucker
1	Ei
1 Msp.	weißer Pfeffer
1 Msp.	gemahlene Nelken
1 Msp.	Kardamom
1/2 TL	Anis
1 TL	Zimt
375 g	Mehl
3 TL	Backpulver
250 g	Diamant Puderzucker
3-4 EL	heißes Wasser

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.