

# Pfeffernüsse



## Zutaten

- 80g Butter
  - 80g Zucker
  - 1 Ei
  - 100g flüssigen Honig
  - 350g Mehl
  - 1 Prise gemahlene Muskatnuss
  - 1 Prise Zimt
  - 1 Prise Anis
  - 1 Priseg emahlenen schwarzen Pfeffer
  - 1 Prise Nelke
  - 1 Prise gemahlenen Ingwer
  - 50 g gemahlene Mandeln
  - 1 TL Backpulver
- Für den Zuckerguss
- 75 gPuderzucker
  - 2 ELZitronensaft

## Zubereitung

Butter, Zucker und das Ei schaumig rühren. Flüssigen Honig hinzugeben. Mehl mit Muskatnuss, Zimt, Anis, Pfeffer, Nelke, Ingwer, Backpulver und Mandeln mischen. Buttermasse und Honig hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Blech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Mit den Händen kleine Kugeln aus Teig formen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Pfeffernüsse etwa 15 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Die Pfeffernüsse lieber nicht zu groß rollen, da sie beim Backen nochmal etwas aufgehen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

# Pfeffernüsse



## Zutaten

- 80g Butter
  - 80g Zucker
  - 1 Ei
  - 100g flüssigen Honig
  - 350g Mehl
  - 1 Prise gemahlene Muskatnuss
  - 1 Prise Zimt
  - 1 Prise Anis
  - 1 Priseg emahlenen schwarzen Pfeffer
  - 1 Prise Nelke
  - 1 Prise gemahlenen Ingwer
  - 50 g gemahlene Mandeln
  - 1 TL Backpulver
- Für den Zuckerguss
- 75 gPuderzucker
  - 2 ELZitronensaft

## Zubereitung

Butter, Zucker und das Ei schaumig rühren. Flüssigen Honig hinzugeben. Mehl mit Muskatnuss, Zimt, Anis, Pfeffer, Nelke, Ingwer, Backpulver und Mandeln mischen. Buttermasse und Honig hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Blech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Mit den Händen kleine Kugeln aus Teig formen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Pfeffernüsse etwa 15 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Die Pfeffernüsse lieber nicht zu groß rollen, da sie beim Backen nochmal etwas aufgehen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

# Pfeffernüsse



## Zutaten

- 80g Butter
  - 80g Zucker
  - 1 Ei
  - 100g flüssigen Honig
  - 350g Mehl
  - 1 Prise gemahlene Muskatnuss
  - 1 Prise Zimt
  - 1 Prise Anis
  - 1 Priseg emahlenen schwarzen Pfeffer
  - 1 Prise Nelke
  - 1 Prise gemahlenen Ingwer
  - 50 g gemahlene Mandeln
  - 1 TL Backpulver
- Für den Zuckerguss
- 75 gPuderzucker
  - 2 ELZitronensaft

## Zubereitung

Butter, Zucker und das Ei schaumig rühren. Flüssigen Honig hinzugeben. Mehl mit Muskatnuss, Zimt, Anis, Pfeffer, Nelke, Ingwer, Backpulver und Mandeln mischen. Buttermasse und Honig hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Blech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Mit den Händen kleine Kugeln aus Teig formen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Pfeffernüsse etwa 15 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Die Pfeffernüsse lieber nicht zu groß rollen, da sie beim Backen nochmal etwas aufgehen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)

# Pfeffernüsse



## Zutaten

- 80g Butter
  - 80g Zucker
  - 1 Ei
  - 100g flüssigen Honig
  - 350g Mehl
  - 1 Prise gemahlene Muskatnuss
  - 1 Prise Zimt
  - 1 Prise Anis
  - 1 Priseg emahlenen schwarzen Pfeffer
  - 1 Prise Nelke
  - 1 Prise gemahlenen Ingwer
  - 50 g gemahlene Mandeln
  - 1 TL Backpulver
- Für den Zuckerguss
- 75 gPuderzucker
  - 2 ELZitronensaft

## Zubereitung

Butter, Zucker und das Ei schaumig rühren. Flüssigen Honig hinzugeben. Mehl mit Muskatnuss, Zimt, Anis, Pfeffer, Nelke, Ingwer, Backpulver und Mandeln mischen. Buttermasse und Honig hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Blech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Mit den Händen kleine Kugeln aus Teig formen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Pfeffernüsse etwa 15 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Die Pfeffernüsse lieber nicht zu groß rollen, da sie beim Backen nochmal etwas aufgehen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, [www.glasundbeutel.de](http://www.glasundbeutel.de)