

Pfeffernüsschen



- alles zu einem festen Teig verkneten und in Kühlschrank stellen für mind. 1 h



Zutaten

Zutaten	Menge
Puderzucker (für Glasur)	125 g
weiche Butter	80 g
flüssiger Honig	2 EL
Zuckerrübensirup	75 g
Pfefferkuchengewürz	2 TL
Chayennepfeffer	1 Prise
Mehl	250 g
Backpulver	1 TL
Kuchenglasur dunkel	50 g

Zubereitung

- Butter in Mikrowelle schmelzen, Honig und Sirup unterrühren
- Gewürze mit Mehl und Backpulver mischen

- Ofen vorheizen auf 180°C
- Backblech mit Backpapier belegen
- aus Teig ca. 20 Kugeln formen und auf Backblech legen



- Backen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 20 min bis hellbraun
- abkühlen lassen



- Puderzucker mit 2 EL Wasser mischen und Glasur auf Kugeln streichen
- trocknen lassen
- mit Kuchenglasur verzieren

Quelle

Mutti