

# Pfeffernüsse

über Nacht trocknen!



## Zubereitung

2 Eier  
250 g Zucker  
30 g Orangeat oder Zitronat, fein gehackt  
75 g gehackte Mandeln  
1 EL Zimt  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Prise Muskat  
1 Prise weisser Pfeffer  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Puderzucker  
1 ½ EL Zitronensaft

- Zucker + Eier schaumig rühren
- Orangeat + Mandeln + Gewürze begeben
- Mehl + Backpulver begeben und leicht zusammenkneten
- 2-3 cm grosse Kugeln formen
- Kugeln auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- Über Nacht trocknen lassen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 220 Grad 10-15 Minuten backen bis die Kugeln leichte Risse haben
- Puderzucker + Zitronensaft glattrühren und Pfefferkuchen noch heiss glasieren