REZEPT FÜR PIPARKAKKU FINNISCHE PFEFFERKUCHEN

PIPARKAKKU FINNISCHE PFEFFERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 60-80 Stück | 90 Min. | + Ruhe- und Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 100 g Zuckerrübensirup
- je 1 TL gemahlener Ingwer und Nelken
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 400 g Mehl
- 1 gestr. TL Pottasche
- Mehl zum Bearbeiten
- ca. 150 g SweetFamily Puderzucker
- Saft von 1/2-1 Zitrone
- bunte Speisefarben
- bunte Zuckerperlen

763

ZUBEREITUNG

51 Kcal	1 Gramm	10 Gramm	1 Gramm
Pro Stück (bei 80) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln. Mit 100 ml Wasser, Zucker, Sirup und Gewürzen unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mehl und Pottasche mischen und mit abgekühltem Buttermix glatt verkneten. Teig zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Sterne oder Motive nach Belieben ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im heißen Ofen blechweise je nach Größe ca. 6-10 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Herausnehmen und auf den Blechen abkühlen lassen.

3. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, nach Belieben bunt einfärben. In einen Einmal-Spritzbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Pfefferkuchen damit und eventuell mit Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen.

Tipps:

Statt mit Zuckerrübensirup kann man den Teig auch mit Honig zubereiten, dann wird er heller.

Für eine Lolli-Keks-Variante je zwei ungebackene Plätzchen auf einer Seite mit leicht verquirltem Eiweiß bestreichen und aufeinander "kleben", dabei einen Holzstiel dazwischen legen. Diese doppelten Kekse benötigen einige Minuten mehr Backzeit.