



Hier und heute

Pfeffernüsse

Leckeres Gebäck gehört in der Weihnachtszeit dazu. Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie man ohne viel Aufwand Pfeffernüsse leicht selbst machen kann.

Rezept

Pfeffernüsse

von Matthias Ludwigs, Menge für circa 70 Stück

Zutaten

- 125 g Honig
- 80 g Zucker
- 325 g Mehl, Type 405
- 1 Eigelb
- 20 g weiche Butter
- 1 EL Rum (alternativ Wasser)
- 5 g Lebkuchengewürz
- 1 g Hirschhornsalz (notfalls alternativ Backpulver)
- 2 g Pottasche (notfalls alternativ Backpulver)
- 125 g Zucker
- 60 ml Wasser

Zubereitung

Honig und 80 g Zucker langsam in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Hirschhornsalz und Pottasche getrennt voneinander mit dem Rum vermischen, bis sich beides gelöst hat.

Honig-Zuckerwasser, Mehl, Eigelb, Butter und Lebkuchengewürz zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Triebmittel unterkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 160 °C 10 bis 15 Minuten backen.

125 g Zucker mit Wasser auf 112 °C aufkochen und das noch heiße Gebäck damit ummanteln. Hierfür die Pfeffernüsse in eine große, hitzefeste Schüssel geben, das heiße Zuckerwasser zugießen und alles gut rühren. So entsteht eine feine Zuckerschicht rund um das Gebäck. Alternativ kann man das Gebäck auch mit einem Pinsel bestreichen.