

Braune Pfeffernüsse Rezept

Zutaten:

1 kg Mehl

500 ml Sirup

250 g Zucker

250 g Butter

250 ml Schlagsahne

1 Zitrone

1 TL Zimt

etwas Piment und Nelken

50 g Zitronat

13 g Pottasche

50 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Sirup, Zucker, Zitrone, Mandeln, Zitronat und Gewürze verrühren. Butter in Stückchen schneiden und die Sahne dazu gießen, dann das Mehl und die in etwas warmem Kaffee aufgelöste Pottasche hinzugeben.

Den Teig könnt ihr nun in gleichmäßig großen Rollen formen und in Scheiben schneiden, auf ein Backblech (mit Backpapier auslegen) legen und abbacken.

Tipp:

Möchtest du den Teig lieber ausstechen, gebe einfach gut 300 g Mehl zur angegebenen Menge hinzu.