

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Braune Pfeffernüsse Backen

Gattung: Plätzchen, Backen, Weihnachten, Ohne Ei

3	Pf. Mehl	Nelkenpfeffer
1	Pf. Zucker	Zitrone
1	Pf. Sirup	4 gestr. Teelöffel Natron
1	Pf. Fett	

Anleitung: Sirup (Zuckerrübensirup, auch Rübenkraut genannt), Zucker, Fett und Butter werden in einen Topf gegeben und langsam lauwarm gemacht. Dabei rühren. Die Butter schmilzt und das ganze muss eine homogene, dünnflüssige Masse ergeben. Mehl mit Natron (4 Tl. sind etwa 25g) und Nelkenpfeffer (6 Teelöffel 18g) vermischen und in eine grosse Rührschüssel geben.

Nelkenpfeffer ist besser unter dem Namen Piment bekannt. Man kann bei den Gewürzen natürlich etwas eigene Phantasie walten lassen. Eine Prise Salz dazu geben. In das Mehl eine Vertiefung machen und da das Sirup-Zucker-Butter-Gemisch hinein geben. Rühren. Zitrone (Saft einer großen oder 1 1/2 kleiner Zitronen) dazu und weiterrühren. Der Teig wird sehr fest. Wenn nötig, noch Flüssigkeit dazutun soll, wenn der Teig zu fest erscheint. Jetzt muss der Teig mindestens 3 bis 5 Tage an einem kühlen Ort ruhen.

Wenn man den Teig von besagtem kühlen Ort hervorholt, stellt man fest, dass er steinhart ist. Man sollte ihm einige Stunden Zeit geben, um auf Zimmertemperatur zu kommen. Er ist dann aber immer noch zu hart. Mit einem achteil l Milch lässt er sich gut weiter verarbeiten.

Anschließend wird der Teig dünn ausgerollt und es werden mit Formen Plätzchen ausgestochen. Diese kommen auf ein gefettetes Backblech. Je Gebrauchsanweisung des Herdes mit 130 bis 140 Grad und Umluft ca. 15 min. backen. Vorsicht, die Farbe ändert sich beim Garen kaum. Wenn sie doch in dunkel- oder schwarzbraun umschlägt, ist es eigentlich schon zu spät.

Nach dem Backen kommen die Pfeffernüsse auf einen Rost zum Abkühlen und dann in eine fest verschließbare Blechdose. Man kann auch noch gehackte Mandeln unter den Teig mischen.