

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Pfefferkuchen Sticks

Anzahl: 25 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Advent, Kuchen

80 g	Margarine	300 g	Mehl
80 g	Puderzucker	1	Teel. Backpulver
4	Essl. Honig	100 g	Zucker
1	Essl. Pfefferkuchengewürz	100 g	Gehackte Haselnüsse
1	Ei	3	Essl. Sahne
1	Essl. Kakaopulver		

Margarine schmelzen, Puderzucker und Honig zufügen und unter Rühren erwärmen. Pfefferkuchengewürz, Kakao und Ei gleichmäßig unterrühren. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Pfefferkuchenmasse zufügen. Alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Über Nacht ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Jeweils zwei gleiche Figuren ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Für den Krokant Zucker in einen kalten Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam schmelzen. Sobald er flüssig geworden ist, vom Herd nehmen und Haselnüsse und Sahne einrühren. Masse warm halten. mit einem Teelöffel etwas Krokant auf ein Plätzchen geben. Ein Holzstäbchen hineindrücken. Zweites Plätzchen darauf setzen und andrücken.

Plätzchen nach Belieben mit Zuckerglasur verzieren.