

Berliner Pfefferkuchen



Rezept für 40 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Zitronen	½ Stk.
Gemahlene / Geriebene Mandeln	60 g
Gemahlene Haselnüsse	60 g
Weizenmehl (glatt)	600 g
Bienenhonig	250 g
Feinkristallzucker	250 g
Butter	180 g
Lebkuchengewürz	1 Pkg.
Zitronat	100 g
Hirschhornsalz	7 g
Staubzucker / Puderzucker	200 g
Walnußhälften / Walnusshälften / Walnuskernhälften	40 Stk.

Zubereitung:

Butter, Honig und Zucker in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Mehl mit Lebkuchengewürz, Hirschhornsalz, Mandeln, Haselnüssen, geriebener Zitronenschale und Zitronat vermengen und mit der Honigmischung sowie dem Ei zu einem festen Teig kneten.

Im Anschluss den Teig ausrollen, auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtem Backblech legen und einen Tag kühl ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) 15 bis 20 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit Zuckerguss (Staubzucker mit dem Saft der Zitrone und 3 EL heißem Wasser glatrühren) glasieren, in 4 x 4 cm große Quadrate schneiden und jedes Stück mit einer Walnusshälfte verzieren. Hält sich in gut verschlossenen Dosen monatelang.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1606-Berliner-Pfefferkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at