

Pfeffernüsse (Kekse)

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------|------------------|
| Orangeat / Aranzini | 125 g |
| Lebkuchengewürz | 20 g |
| Hirschhornsalz | 1 TL (Teelöffel) |
| Rohe Hühnereier - mittel | 4 Stk. |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Weizenmehl (glatt) | 600 g |
| Geriebene Zitronenschalen | ½ EL (Esslöffel) |

Zubereitung:

Zubereitung: Eier, Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen, Mehl, fein gehacktes Orangeat und Zitronenschale einer halben Zitrone (unbehandelt) nach und nach mit einem Teigschaber unterheben. Zum Schluss das in etwas Wasser aufgelöste Hirschhornsalz in den Teig einarbeiten und über Nacht kalt stellen.

Backofen auf 200° C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und Kekse mit 2 - 3 cm Durchmesser ausstechen. (Laufen beim Backen etwas auseinander) Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10 - 15 Minuten backen. Noch heiß mit Fondant überziehen. Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-700-Pfeffernuesse-Kekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at