



Pfefferkuchen

für 10 Portionen

ZUTATEN

250 g Butter, zimmerwarm

250 g Zucker

4 Eier

4 EL Zimt

1 TL gemahlene Nelken

1 Pr Muskat

2TL Natron

Salz

400 ml Zuckerrübensirup

300 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren
2. Mehl, Gewürze, Natron und Salz in einer zweiten Schüssel verrühren, Zuckerrübensirup und 2 - 3 EL Wasser einrühren
3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und abgedeckt eine Std. im Kühlschrank ruhen lassen
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ausstechen
5. Im Backofen bei 180°C Grad Ober-/Unterhitze 10 - 12 Minuten backen und nach dem Abkühlen mit Zuckerguss verzieren



Tipp: Das Rezept lässt sich alternativ auch mit Honig, anstatt Zuckerrübensirup zubereiten

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ