



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0 800 / 95 95 100*

Telefax 0 800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Honig-Pfeffernüsse

- GEFRO Honig Wald & Blüte
- 80 g brauner Zucker
- 60 g Butter
- 2 EL Rum
- 1 Ei, Kl. M
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Lebkuchengewürz
- Salz
- 60 g fein gemahlene Mandeln
- 350 g Mehl, Type 550
- 1 TL Backpulver
- 100 g Puderzucker
- 1 EL rosa Pfefferbeeren, grob zerstoßen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Honig-Pfeffernüsse

Rezept für 50 Personen

Zubereitung ca. 90 Minuten

Nährwerte pro Portion:

1,8 g Fett 11,2 g Kohlenhydrate 1,1 g Eiweiß 0,4 g Ballaststoffe
67,4 kcal Brennwert

Honig-Pfeffernüsse : Den Backofen auf 180°C vorheizen. 200 g GEFRO Honig Wald & Blüte in einen Topf geben und erwärmen. 80 g braunen Zucker zugeben und unter Rühren auflösen. 60 g Butter zugeben und schmelzen. 2 EL Rum unterrühren, die Masse in eine Schüssel geben und darin auskühlen lassen.

Das Ei trennen, Eiweiß zur Seite stellen und das Eigelb mit 1 TL schwarzem, frisch gemahlenem Pfeffer, 1 1/2 EL Lebkuchengewürz und einer Prise Salz unter die ausgekühlte Honigmasse rühren.

60 g fein gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, abkühlen lassen und ebenfalls unterrühren.

350 g Mehl mit 1 TL Backpulver vermischen und mit dem Rum und der Honigmasse solange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und ca. 30 Min. kalt stellen.

Aus dem Teig eine Rolle formen und diese in etwa 50 gleich große Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Kugeln formen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und die Teigkugeln, mit ausreichend Abstand zueinander, darauf verteilen. Für ca. 15 Min. auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

100 g Puderzucker durch ein feines Sieb sieben und mit dem Eiweiß verrühren. Eventuell noch etwas Wasser zugeben. Der Guss sollte nicht zu dickflüssig sein. Die Honig-Pfeffernüsse mit dem Guss überziehen und mit 1 EL rosa, zerstoßenen Pfefferbeeren bestreuen.

Den Guss trocknen lassen und die Pfeffernüsse in einer Plätzchendose luftdicht aufbewahren.