

Pfeffernüsse

Zutaten (ca. 100 Stück)

125g zimmerwarme Butter
80g Zucker
50ml Sahne
250g Mehl
2 TL Weihnachtsgewürz mit Ingwer, Zimt, Nelken,
Kardamom
0,5 TL schwarzer Pfeffer
0,5 TL Backpulver
0,5 TL Natron



Zubereitung

- 1) Verrührt Butter, Zucker und Sahne in einer Rührschüssel. Vermischt die trockenen Zutaten miteinander und gibt sie in die Rührschüssel.
- 2) Knetet den Teig zügig mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse zusammen.
- 3) Wärmt den Ofen auf 180 Grad Umluft vor.
- 4) Rollt den Teig in lange Rollen aus und schneidet anschließend Stücke von 1 x 1 cm ab. Formt die kleinen Stücke zu Kugeln.
- 5) Auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen die Kugeln für etwa 13 Minuten bis sie eine helle goldene Farbe bekommen haben.