Pfeffernüsse

Zutaten (für ca. 70 Pfeffernüsse)

25 g Zitronat
250 g Zucker
2 Eier
1 TL Zimt
2 Messerspitzen Pfeffer, gemahlen
1 Messerspitze Nelkenpulver
ev. 2 TL Sandelholzpulver
270 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Zitronat fein hacken. Zucker und Eier mischen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronat, Zimt, Pfeffer, Nelkenpulver und ev. Sandelholzpulver daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen. Kreise von 3 cm Durchmesser ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mind. 8 Stunden oder über Nacht trocknen lassen. Am Boden sollte ein weisser, trockener Rand sichtbar sein.

Backofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Alle Guetzli auf dem Blech umdrehen, d.h. Boden nach oben wenden. Mit Puderzucker bestäuben. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens ca. 5 Min. backen.