

Pfefferkuchen

So formschön und lecker würzig! Die kräftig gewürzten Pfefferkuchen überzeugen durch das typische Aroma und schmecken unverwechselbar köstlich!

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei



Für etwa 180 Plätzchen (je nach Größe)

Für den Teig:

165g Zucker

165g Zuckerrübensirup

165g Butter oder 145g Margarine

500g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei*](#)

1,5 gehäufte TL Pottasche

10g gemahlene Nelken

10g gemahlenen Zimt

10g Lebkuchengewürz

Zur Dekoration:

1 Eiweiß

1 EL Wasser oder Zitronensaft

250g Puderzucker

1. Zucker und Zuckerrübensirup in einen Kochtopf geben und einmal aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen, die Butter zugeben und unter rühren schmelzen lassen.

2. Mehlmischung, Pottasche, Nelken, Zimt und Lebkuchengewürz

in eine Rührschüssel geben und mischen. Dann die Zucker-Butter-Mischung zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig in eine Kunststoffbox geben, mit einem Deckel verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Am nächsten Tag Teigstücke abnehmen, jeweils kurz in der Hand kneten, damit sich der Teig schön verarbeiten lässt und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen.

4. Die Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben, die Teigmenge reicht für etwa 8 Backbleche, und nacheinander im Backofen bei 150 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 10 – 12 Minuten backen.

5. Die fertigen Pfefferkuchen mitsamt dem Backpapier vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen.

6. Für die Deko das Eiweiß aufschlagen, dann Wasser oder Zitronensaft einrühren und nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Dabei stets mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Quirlaufsatz rühren, damit eine schöne, glänzende Masse entsteht.

7. Den Guss in einen Gefrierbeutel einfüllen und eine sehr kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Die Pfefferkuchen dekorieren und den Guss trocknen lassen.

8. Die Pfefferkuchen in eine Plätzchendose geben und an einem kühlen Ort in der Wohnung aufbewahren. Die Pfefferkuchen schmecken über Wochen herrlich würzig und lecker.

*Alternativ kann 400g Mehlmischung auf Maisbasis + 1 schwach gehäufter TL Xanthan eingesetzt werden. Bitte ein Probeplätzchen backen.



