

FOODKITCHEN

ROSA PFEFFERNÜSSE

RZFK_001424

ZUTATEN

für ca. 60 Stück

200 g heller Zuckerrübensirup
50 g Honig
100 g Zucker
20 g Butter
75 g kandierter Ingwer
3 TL rosa Pfefferbeeren
450 g Mehl
20 g Pfefferkuchengewürz (alternativ: Lebkuchengewürz)
1 Prise Hirschhornsalz
1 EL Backnatron
2 EL Rosenblütenwasser (aus der Apotheke)
Mehl für die Arbeitsfläche
75 g Puderzucker
2 EL Himbeersirup
1 EL Zitronensaft
rosa Pfefferbeeren, essbares Blattgold oder Zuckerdekor in Gold zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Sirup, Honig, Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen.
- 2 Den kandierte Ingwer sehr fein hacken, die Pfefferbeeren im Mörser zerreiben. Ingwer, rosa Pfefferbeeren, Mehl und Pfefferkuchengewürz mischen und mit Hirschhornsalz, Natron und Rosenblütenwasser verrühren.
- 3 Die Mischung zur Sirupmasse geben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann von Hand zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch ein paar Esslöffel Wasser unterkneten. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kühl stellen.
- 4 Am nächsten Tag den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen ca. 60 kleine Kugeln rollen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf den Backblechen verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen. Die Pfeffernüsse herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 5 Puderzucker, Himbeersirup und Zitronensaft zu einem glatten dünnflüssigen Guss verrühren und die Pfeffernüsse damit bestreichen. Mit zerbröselten Pfefferbeeren, Blattgold oder Zuckerdekor in Gold bestreuen. Trocknen lassen.

Zubereitung: 1 Std.
Kühlen: 12 Std.

Pro Stück ca.: 60 kcal, 1 g E, 0 g F, 13 g KH