

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Pfeffernüsse

Zutaten

120 g Butter
100 g Gelb-, Braun-, Roh- oder Feinkristallzucker
30 g Ahornsirup
30 g Honig
40 g fein gehackter kandierter Ingwer
40 g fein gemahlene Haselnüsse, Mandeln oder beliebige Nüsse
Schale einer unbehandelten Zitrone (ersatzweise Zitronenzucker, diesen jedoch von der Gesamtzuckermenge abziehen)
Je $\frac{1}{4}$ ML Kardamom, Nelken, Zimt und Ingwerpulver
Prise Salz
1 Eidotter
 $\frac{1}{2}$ TL Pottasche
250 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
1 Eiklar zum Bestreichen
Brauner Zucker zum Wälzen

Vorbereitungszeit: ca. 2 Stunden kalt stellen

Backzeit: 10–12 Min.

Backrohrtemperatur: 165–175 °C



Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt von: Landhotel Grünberg am See in Gmunden
Ingrid Pernkopf Renate Wagner-Wittula

Zubereitung

In einem Topf Butter, Honig, Zucker und Ahornsirup unter Rühren aufkochen. Kandierte Ingwer, Nüsse, Zitronenschale sowie alle Gewürze zugeben und die Masse auskühlen lassen.

Dann Eidotter mit Pottasche verrühren und mit dem Mehl unter die erkaltete Masse mengen. Gut verkneten. Den Teig zu 3-4 cm dicken Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden kalt stellen. (Da der Teig sehr weich ist, kann er zum Kühlen auch in kleine Rehrückenformen eingelegt werden.)

Backrohr auf 165-175 °C vorheizen.

Teigrollen mit Eiklar bestreichen und in Zucker wälzen. Mit einem scharfen Messer etwa 4-5 mm dicke Scheiben abschneiden und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr 10-12 Min. hellbraun backen.

Einige Tage gut verschlossen lagern, damit sich das Aroma gut entwickeln kann.

VARIATIONEN

Zutaten ersetzen/ergänzen:

Anstelle der Gewürze mit Spekulatius-, Lebkuchengewürz oder einer Gewürzmischung (am besten selbst hergestellt) aromatisieren.

Grob gehackte Nüsse oder etwas Kakaopulver unter den Teig mengen (in diesem Fall mit einem Sägemesser in Scheiben schneiden).

Tipp

Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl untermengen.

Bei besonders klebrigen Teigen empfiehlt es sich, Einweghandschuhe zu benutzen und beim Formen leicht mit Mehl zu stauben.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

