

Pfefferkuchen

Für etwa 60 Stück

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

ca. 70 kcal • 1,5 g Fett • 11,9 g Kohlenhydrate • 19,3 % Fettkalorien

Zutaten

350g Zucker

4 Eier

500g Mehl

1 TL gemahlener Zimt

1 Messerspitze schwarzer Pfeffer

1 Messerspitze geriebene Muskatnuss

1 Messerspitze gemahlene Nelken

1 EL Zitronensaft

1 EL Citrobäck

150g gemahlene Mandeln

Zubereitung

1. Den Zucker zusammen mit den Eiern schaumig rühren. Das Mehl darüber sieben und die übrigen Zutaten dazugeben. Alles schnell zu einem Teig verkneten.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf etwa 2mm dick ausrollen.
3. Runde Plätzchen von ca. 4cm Ø ausstechen, diese zu kleinen Kugeln formen und etwas flach drücken.
4. Die Plätzchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen etwa 15 Minuten backen.