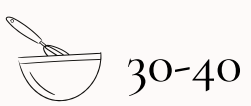




# Pfefferkuchen

*Weihnachten mit Kindern*



30-40

Plätzchen



1 1/2 Stunden

## ZUTATEN

150 g Butter

175 g Zucker

140ml Zuckerrübensirup

1 EL geriebener Ingwer

1 EL Zimt

1 TL Nelkenpulver

1 TL Kardamom

3 gestrichene EL

Spekulatiusgewürz

1 TL Backpulver

100 ml Wasser

425 g Mehl

## ANLEITUNG

1. Zucker, Gewürze, Butter und Sirup in einer Schüssel mit den Händen zu einer glatten Masse verkneten.
2. Wasser und Mehl unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
5. Pfefferkuchenformen ausstechen oder den Teig in Taler formen.
6. Die Pfefferkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C Ober-/Unterhitze ca. 5-7 Minuten backen.
7. Die Pfefferkuchen auskühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerguss oder Glasur verzieren.

