

Plätzchen mit Honig



Orangen-Pfeffernüsse

Zutaten: 100 g Honig, 50 g Zucker, 100 g Butter, 50 g sehr fein gehacktes (oder durch dem Fleischwolf gedrehtes) Orangeat, abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 300 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver, 1 geh. TL Lebkuchengewürz, 1 Msp. Pfeffer; zum Überziehen einige EL Puderzucker und $\frac{1}{2}$ Eiweiß.

Zubereitung: Honig, Zucker und Butter erwärmen, dabei rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Masse abkühlen lassen und Orangeat und Orangenschale unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürz sieben, die Honigmasse einrühren, den Teig gleichmäßig durchkneten, zugedeckt im Kühlschrank durchkühlen lassen. Aus dem Teig einige Rollen formen, Stückchen abschneiden und knapp nussgroßen Kugeln drehen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gewachstes Blech setzen und bei mittlerer Hitze (Elektro 175° C, Gas Stufe 2 1/2) etwa 20 Minuten backen, die Pfeffernüsse dürfen sich an der Unterseite hellbraun färben. Puderzucker und Eiweiß verrühren und die Pfeffernüsse damit bestreichen, solange sie noch lauwarm sind.

Tipp: Die Pfeffernüsse einige Tage offen stehen lassen, damit sie Feuchtigkeit aufnehmen und weich werden, oder für ein paar Tage zusammen mit einem Apfel in eine Dose schichten.

(Friedgard Schaper)

