

Dunkle Pfeffernüsse

Zutaten:

- 125 g Rübensirup
- 50 g Butter
- 65 g Zucker oder Honig
- 250 g Weizenmehl Typ 405 oder 505
- alternativ: Dinkelmehl
- 5 g Pfefferkuchengewürz
- 8 g Pottasche
- etwas Orangenaroma
- 30 ml Wasser
- 100 g Mandelstifte oder -splitter

Rübensirup und Butter in einen Topf geben, vermengen und erhitzen, sodass sich die Butter im Sirup auflöst. Danach Zucker oder Honig darin auflösen und die Masse auf etwa 40 Grad abkühlen lassen. Mehl und Pfefferkuchengewürz mischen. Pottasche mit dem Orangenaroma in Wasser auflösen.

Alle Zutaten vermengen und so lange verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Aus der Masse gleichmäßige Rollen im Durchmesser von etwa 3 bis 4 cm formen. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, der Teig kann dort auch mehrere Tage aufbewahrt werden.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, sehr dünne Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zwischen den Keksen je einen fingerbreiten Abstand lassen. Bei 160 Grad 10 Minuten im Ofen backen.

Sendung/Quelle: Landpartie - Im Norden unterwegs

Sendetermin: 20.12.2023

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen