

# Pfeffernüssen (Ras el Hanout)

731

**Typ:** Verschiedenes **Quelle:** Brigitte 24/2012

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde  
PRO STÜCK ca. 40 kcal, 1 g E, 0 g F, 8 g KH  
Die Pfeffernüsse halten sich etwa 4 WOCHEN

INFO: Ras el Hanout ist eine marokkanische Gewürzmischung, in der viele weihnachtliche Gewürze wie Ingwer, Kardamom, Piment und Muskat stecken. Aber auch Kreuzkümmel und Pfeffer sind dabei. Wer das Gewürz nicht bekommt, nimmt normales Pfefferkuchengewürz.

**Zutaten:** TEIG:  
250 g Mehl  
1½ gestrichene TL Backpulver  
¾ TL Ras el Hanout  
1 TL gemahlener Zimt  
160 g Zucker Bio-Zitrone  
50 g Zitronat  
1 Ei  
3 EL Milch  
Mehl zum Ausrollen

GUSS UND VERZIERUNG:  
100 g Puderzucker  
etwas Ras el Hanout zum Bestäuben  
30 g dunkle Schokoladen-Kuchenglasur

- Rezept:**
1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Ras el Hanout, Zimt und Zucker mischen. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitronat fein hacken. Zitronenschale und Zitronat zum Mehl geben.
  2. Ei und Milch verquirlen und zur Mehlmischung geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
  3. Den Backofen auf 170 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen.
  4. Teig auf wenig Mehl etwa 1 cm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher, eventuell mit gewelltem Rand, kleine Plätzchen (Durchmesser 3,5 oder 4,5 cm) daraus ausstechen. Plätzchen mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im Ofen etwa 12 Minuten backen. Pfeffernüsse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
  5. Für den Guss und die Verzierung Puderzucker und 2-3 EL Wasser zu einem nicht zu festen Guss verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Etwas Ras el Hanout auf den noch feuchten Guss streuen. Trocknen lassen.
  5. Kuchenglasur hacken, in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. In ein heißes Wasserbad legen und die Schokolade schmelzen lassen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und die Schokolade in dünnen Streifen über die Pfeffernüsse spritzen. Fest werden lassen. In einer gut schließenden Dose aufheben.

