

Pfefferkuchen

Die würzigen Weihnachtsguetzli à la Pippi Langstrumpf schmecken allen die auch gerne holländische Spekulatius essen. Von Pfeffer keine Spur! Aus dem Teig lassen sich mit unseren vielen verschiedenen > Ausstechformen wunderbar Kekse formen. Ein Satz Teig ergibt ca. 300 (!) Stück. Der Teig hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und kann portionenweise gebacken oder von Mehreren geteilt werden.

300 g zimmerwarme Butter mit **5 dl Zucker** und **1 dl Melasse** (oder Birnendicksaft) mit dem Handrührgerät verquirlen. **1 EL Ingwerpulver**, **2 EL Zimtpulver**, **1 EL Nelkenpulver**, **2 TL Kardamompulver**, **1 EL Natron** dazu rühren. Dann **2 dl Wasser** und **500 g Mehl** dazu kneten. **400 g Mehl** auf den Backtisch geben, mit dem Teig vermengen und zu einer geschmeidigen Konsistenz kneten. Den Teig in mehreren Portionen in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Portion Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 200° vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen. Einen kleinen Teil vom Teig auf gut bemehltem Backtisch auswahlen. Je dünner, desto besser! Formen ausstechen oder mit einem scharfen Messer ausschneiden.

Die rohen Guetzli auf Blech legen. Wer seine Werke an den Weihnachtsbaum hängen möchte, sticht mit einem Saugrohr oder einem Filzstiftdeckel ein Loch in die Figur.

Blech in den Ofen schieben und ca. 5 Minuten backen. Die Pfefferkuchen sollten eine schöne bräunliche Farbe haben. Dicke Guetzli lieber etwas länger als zu kurz backen. Backblech mit Guetzlis zum schnellen Abkühlen ins Freie stellen.

Für die Verzierung:

3dl Puderzucker mit einem Eiweiss und ½ Tl weissem geschmacksneutralem Essig oder Zitronensaft verrühren. In kleine Spritztüllen aus Backpapier füllen und Guetzli verzieren.

Online gibt es diverse Video-Anleitungen, wie man Spritztüten einfach selber machen kann!

