



Weihnachtliche Pfefferkuchen

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Die dürfen in der Weihnachtszeit nicht fehlen

Zutaten

- 400 g Mehl 550, gesiebt
- 125 g Honig
- 175 g brauner Zucker
- 75 g Butter
- 50 ml Milch
- 10 g Pfefferkuchen Gewürz
- 5 g Hirschhornsalz aus der Apotheke
- 1 kleine Prise Salz
- Beliebige Ausstecher wie: Sternchen, Bäumchen, Bärchen etc.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Honig mit dem Zucker, der Butter und 1 Prise Salz zur Milch geben und erwärmen.

Schritt2

Das Pfefferkuchengewürz mit dem Mehl und Hirschhornsalz mischen und zur Honig - Milch geben, mit den Knethacken

Schritt3

gut verkneten.

Schritt4

In Klarsichtfolie gewickelt, etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Schritt5

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, mit Umluft genügen 170 ° C, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt6

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen und die Plätzchen ausstechen.

Schritt7

Mit etwas Abstand auf dem Backblech, ca. 6 - 7 min. backen. Ev. zwischendurch abdecken, denn die Plätzchen werden schnell zu dunkel.

Schritt8

Noch heiß vom Blech nehmen, abkühlen lassen. Mit Zuckerguss oder verschiedenen bunten Perlen aus garnieren.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht, heiß geliebt, weihnachtsbäckerei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliche-pfefferkuchen/>