

# Würzig, fruchtige Pfefferkuchen vom Blech mit Schokoladenglasur

- **Portionen:** 60
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '60', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, würzig, einfach und schnell gemacht, weihnachtlich für die ganze Familie

## Zutaten

- 5 ganze Eier
- 400 g Zucker
- 1 Tütchen Bourbonne Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 2 gute TL Backpulver 1 TL geriebene Muskatnuss
- 3 TL gemahlene Gewürznelken
- 5 TL gemahlener Zimt
- ½ TL Chili Pulver
- 100 g Orangeat, klein gewürfelt
- 100 g Zitronat, klein gewürfelt
- Für den Guss:
- 125 g dunkle Kuchenglasur
- 125 g helle Kuchenglasur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, Umluft genügen 180 ° C. Das Backblech und den Backrahmen (36 x 28 cm) fetten.

### Schritt2

Das gesiebte Mehl mit Backpulver und den Gewürzen mischen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mit den Quirlen auf hoher Stufe weiß - cremig aufschlagen.

### **Schritt3**

Das Mehl mit Orangen - und Zitronat unter heben. In den Backrahmen füllen, glatt streichen.

### **Schritt4**

Auf der mittleren Einschubleiste 14 min. backen, heraus nehmen, erkalten lassen.

### **Schritt5**

Die Glasuren auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und den Pfefferkuchen bestreichen, anziehen, fest werden lassen.

### **Schritt6**

Erst jetzt in beliebig große Stücke schneiden.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** für die ganze familie, vom Blech, weihnachtlich, weihnachtsbäckerei

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)90
- Fett (g)1
- KH (g)17
- Eiweiss (g)2
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerzig-fruchtige-pfefferkuchen-vom-blech-mit-schokoladenglasur/>