

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Weihnachtszeit

KoBi`s Peffernüsse (ca. 30 Stück)

Zutaten: 20 Gramm Zitronat, 80 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei (M), 125 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Zimt, je eine Messerspitze gemahlene Nelke, Piment, weißer Pfeffer, 25 Gramm gemahlene Haselnüsse

- Das Zitronat fein hacken
- Mit den übrigen Zutaten gut verkneten, im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Teigkugeln darauf mit Abstand platzieren
- Mit einem Tuch abdecken und über Nacht an einem kühlen Platz ruhen lassen
- Dann im Backofen bei 200 Grad ca. 10-12 Minuten backen

