

Weihnachtsbacken Rezepte

Pfeffernüsse

Gattung: Gebäck, Gewürz, Weihnachten

750 g	Mehl	1/2 Teel.	Nelke, gemahlen
750 g	Zucker		Etwas Abgeriebene
4	Eier	1 Pack.	Muskatnuss
1 Stück	Zitrone (Abrieb der Schale)	1	Backpulver
1 Essl.	Zimt, gemahlen		Walnussgroßes Stück Butter

Alle Zutaten miteinander in einer Schüssel oder auf einem Brett zu einem Teig kneten. Den Teig ausrollen und wenn nötig noch etwas Mehl hinzufügen, mit einem Likörglas oder Ausstecher ausstechen und im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad hellbraun backen.

Plätzchen backen im Advent schafft immer eine besondere Stimmung im Hause. Besonders schön und gemütlich ist das gemeinsame Backen mit Kindern oder mit Freunden. Trinken Sie während des Backens der Plätzchen eine Tasse Tee, Glühwein oder Punsch. Zwischendurch können Sie einen Bratapfel in den Ofen schieben und mitbacken - auch das hebt die vorweihnachtliche Stimmung und stillt den Appetit.