

## Runde Pfeffernüsse

### Zutaten:

1000 Gramm Mehl  
500 Gramm Honig  
300 Gramm Zucker  
100 Gramm Puderzucker  
15 Gramm Hirschhornsalz  
3 Eier  
1 Teelöffel gemahlener Zimt  
1 Teelöffel weißer Pfeffer  
1/2 Teelöffel gemahlene Gewürznelken  
1 Messerspitze Muskatnuss  
1 Messerspitze Koriander  
1 Messerspitze Ingwerpulver  
1 Messerspitze Piment  
1 Messerspitze Kardamom oder 2 Päckchen gemischtes Lebkuchengewürz

### Zubereitung:

Ein oder zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Honig bei milder Hitze dünnflüssig werden lassen.

Den Zucker, die Eier, das Hirschhornsalz und sämtliche Gewürze gut mit dem Honig verrühren.

Das gesiebte Mehl nach und nach zuerst unterrühren, später unterkneten. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln von etwa zwei Zentimeter Durchmesser formen und in genügendem Abstand voneinander auf das Backblech legen.

Die Pfeffernüsse auf der mittleren Schiebeleiste 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Puderzucker mit wenig Wasser verrühren, unter Rühren aufkochen lassen und die Pfeffernüsse mit dieser Glasur bestreichen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](http://Weihnachtsplaetzchen.de).

---

**Quell-Link:** <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/runde-pfeffernuesse>