

Pfefferkuchen



dickkuechen.de

Zutaten (für 40 Pfefferkuchen mit den „Lurch Ausstechformen“)

- 175 g Butter
- 220 g Zucker
- ½ Tasse Zuckerrübensirup
- 1 ½ TL Pfefferkuchen- oder Lebkuchengewürz
- 100 ml Sahne
- ¼ TL Backpulver
- 350 g Mehl

Zubereitung

1. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Zucker, Zuckerrübensirup und Lebkuchen- oder Pfefferkuchengewürz zur Butter geben und gut verrühren.
3. Sahne halb steif schlagen und unter die Masse ziehen.
4. Das Backpulver mit der Hälfte des Mehls mischen, auf die Masse sieben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Wenn der Teig glatt ist, das restliche Mehl nach und nach einrühren (gegebenfalls Knethaken einsetzen).
5. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage von Hand durchkneten, zu einer Kugel formen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Den gekühlten Teig portionsweise auf einer Back- und Ausrollmatte dünn ausrollen, Formen ausstechen und die Matte mit den Plätzchen auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit: 10 Minuten
Temperatur: 200°C (Ober-/Unterhitze)