

Pfefferkuchen

Zutaten für ca. 45 Stück: Für die Pfefferkuchen

½ TL Hirschhornsalz
3 TL Rum
30 g Zitronatwürfel
40 g Orangeatwürfel
200 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
40 g Mehl
Salz
1 TL Lebkuchengewürz
Pfeffer aus der Mühle
Chilipulver
4 Eiweiß
190 g Zucker
130 g Marzipanrohmasse
45–50 Oblaten (à ca. 5 cm Durchmesser)

Für die Zuckerglasur:

1 Eiweiß
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
ca. 20 Pistazienkerne

Für die weiße Schokoglasur:

100 g weiße Kuvertüre
20 g Kakaobutter
1 EL gefriergetrocknete Brom- oder Himbeeren
1 EL kleine silberne Zuckerperlen

Pfefferkuchen

Und so geht's:

1. Für die Pfefferkuchen am Vortag das Hirschhornsalz mit 2 TL Rum in einer kleinen Schüssel verrühren. Zitronat und Orangeat mit dem restlichen Rum mischen und sehr fein hacken. Dann mit Mandeln und Haselnüssen, Mehl, 1 Prise Salz und Gewürzen mischen. Die Eiweiße mit 60 g Zucker cremig schlagen, nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und alles zu einem festen Schnee weiterschlagen.
2. Das Marzipan in einer Rührschüssel zerplücken und mit etwas Eischnee glatt rühren. Das aufgelöste Hirschhornsalz unterrühren und die Nussmischung abwechselnd mit dem Eischnee unter die Marzipanmasse heben.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Jeweils 15 bis 20 g (ca. 1 geh. TL) Pfefferkuchenmasse kuppelförmig auf jede Oblate streichen. Die Pfefferkuchen nebeneinander auf die Bleche setzen und an einem trockenen Ort 12 Stunden, am besten über Nacht, ruhen lassen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 165 °C vorheizen. Die Pfefferkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen. Herausnehmen, für die Zuckerglasur lauwarm abkühlen lassen, für die Schokoladenglasuren vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Zuckerglasur das Eiweiß mit dem gesiebten Puderzucker und dem Zitronensaft glatt verrühren. Etwa 15 lauwarmer Pfefferkuchen damit bestreichen. Die Pistazienkerne vorsichtig längs halbieren und die Belegkirschen in Spalten schneiden. Beides sternförmig auf die feuchte Zuckerglasur setzen.
6. Für die weiße Schokoladenglasur die weiße Kuvertüre hacken und mit der Kakaobutter über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Etwa 15 abgekühlte Pfefferkuchen damit bestreichen und mit den Beeren und Zuckerperlen bestreuen.
7. Für die dunkle Schokoladenglasur die Zartbitterkuvertüre hacken und mit der Kakaobutter über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den kandierten Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Die Orangenschalen in feine Streifen schneiden und im Zucker wenden. Etwa 15 abgekühlte Pfefferkuchen mit der Schokoladenglasur bestreichen und mit Ingwer und Orangenschale garnieren.

Damit Ihnen kein Beitrag unseres Online-Magazins www.ergo-impulse.de und kein Gewinnspiel entgeht: jetzt **ERGO Newsletter** abonnieren!