Zubereitungszeit:
40 Minuten

Pfefferkuchen mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	55 kcal/ 231 kJ	Fett:	3 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	7 g	ungesättige Fettsäuren:	1 g

Zubereitung:

1. In einem Topf Zucker, Zuckerrübensirup und Wasser mischen und unter Rühren aufkochen. Hitze leicht reduzieren, dann Butter und Gewürze mit dazu geben und rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Zum Schluss das Natron dazu geben.

2. In einer Rührschüssel die gemahlenen Walnüsse, Natron, Roggenmehl und Dinkelmehl vermengen. Die Buttermischung zum Mehl geben und auf niedrigster Stufe verrühren bis ein ausrollbarer Teig entsteht. Falls der Teig noch zu flüssig ist, noch 50-80 g Weizen- oder Dinkelmehl hinzufügen und verkneten.

3. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 190 Grad, Gas: Stufe 3-4) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Die Plätzchen für vier bis sechs Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Nach Wunsch mit weißer Zuckerschrift verzieren.

Zutaten für 80 Portionen :

150 g	brauner Zucker
80 ml	Zuckerrübensirup
80 ml	Wasser
160 g	Butter
2 TL	Zimtpulver
1 TL	Kardamompulver
1 TL	Ingwerpulver
1/2 TL	Nelkenpulver
	Je eine Prise Salz und gemahlener Pfeffer
1 TL	Natron
100 g	kalifornische Walnüsse, fein gemahlen
100 g	Roggenmehl
350 g	Weizen- oder Dinkelmehl
Zum Verzieren	
	Weiße Zuckerschrift zum Verzieren