



Würzig, fruchtige Pfefferkuchen vom Blech mit Schokoladenglasur

- **Portionen:** 60
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '60', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, würzig, einfach und schnell gemacht, weihnachtlich für die ganze Familie

Zutaten

- 5 ganze Eier
- 400 g Zucker
- 1 Tütchen Bourbonne Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 2 gute TL Backpulver 1 TL geriebene Muskatnuss
- 3 TL gemahlene Gewürznelken
- 5 TL gemahlener Zimt
- ½ TL Chili Pulver
- 100 g Orangeat, klein gewürfelt
- 100 g Zitronat, klein gewürfelt
- Für den Guss:
- 125 g dunkle Kuchenglasur
- 125 g helle Kuchenglasur

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, Umluft genügen 180 ° C. Das Backblech und den Backrahmen (36 x 28 cm) fetten.

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit Backpulver und den Gewürzen mischen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mit den Quirlen auf hoher Stufe weiß - cremig aufschlagen.

Schritt3

Das Mehl mit Orangen - und Zitronat unter heben. In den Backrahmen füllen, glatt streichen.

Schritt4

Auf der mittleren Einschubleiste 14 min. backen, heraus nehmen, erkalten lassen.

Schritt5

Die Glasuren auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und den Pfefferkuchen bestreichen, anziehen, fest werden lassen.

Schritt6

Erst jetzt in beliebig große Stücke schneiden.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** für die ganze familie, vom Blech, weihnachtlich, weihnachtsbäckerei

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)90
- Fett (g)1
- KH (g)17
- Eiweiss (g)2
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerzig-fruchtige-pfefferkuchen-vom-blech-mit-schokoladenglasur/>