

## REZEPT FÜR PFEFFERKUCHEN-TEELICHTER



### PFEFFERKUCHEN-TEELICHTER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 8 Teelichter | 60 Min. | + Kühl-,  
Abkühl- und Trockenzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 250 g Honig
- 140 g SweetFamily Brauner Zucker
- 110 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 2 ½ TL Pfefferkuchengewürz
- ½ TL gemahlener Zimt
- 500 g Mehl
- 25 g Kakao
- ½ Päckchen Backpulver

##### Für den Guss:

- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 1 sehr frisches Eiweiß
- 1 TL Essig



6770

#### ZUBEREITUNG

650

Kcal

pro Stück ca.

9

Gramm

Eiweiß

120

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. Honig und Zucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schmilzt. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Butter würfeln und mit Ei und Gewürzen unterschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterkneten. Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl portionsweise 3 mm dünn ausrollen und Quadrate (ca. 8 x 8 cm) ausstechen oder -schneiden. Mittig nach Belieben Sterne oder andere Formen ausstechen. Kekse auf mit Backpapier belegten Blechen im heißen Ofen ca. 10-12 Minuten knusprig backen. Mit dem Backpapier auf Kuchengitter ziehen, Kanten bei Bedarf begradigen und Kekse auskühlen lassen.

3. Gesiebten Puderzucker mit Eiweiß und Essig zu einem steifen Guss schlagen. Masse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit nach Belieben verzieren und etwas trocknen lassen. Eine etwas größere Ecke vom Beutel abschneiden und jeweils 4 Quadrate mit Guss zu einem Teelicht zusammensetzen. Trocknen lassen. Zum Beleuchten nur LED-Teelichter verwenden.

#### Tipps:

Den Guss nach Belieben nach dem Schlagen halbieren und mit Lebensmittelfarben nach Wunsch einfärben.

Für Tassendeko-Häuschen jeweils 4 kleine, gleich große Rechtecke sowie 2 passende Giebel ausschneiden, mittig die Giebel unten einschneiden, damit sie nachher auf den Tassenrand passen. Die Backdauer reduziert sich je nach Größe auf ca. 6-8 Minuten. Kekse

## **REZEPT FÜR PFEFFERKUCHEN-TEELICHTER**

nach dem Auskühlen wie beschrieben mit Guss verzieren und zusammensetzen. Gut trocknen lassen.