

PFEFFERKUCHEN-TEELICHTER



PFEFFERKUCHEN-TEELICHTER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 8 Teelichter | 60 Min.

Zutaten

Für den Teig:

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

Für den Guss:

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



4028

ZUBEREITUNG

650

Kcal

pro Stück

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 Std. kühl stellen.

2. 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 vorgeheizten [Backofen bei 180 °C](#) 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 mit einem elektrischen Handmixer 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.