

Wissens- wertes

Pfeffernüsse

16

Angeblich kreierte der Offenbacher Zuckerbäcker Philipp Fleischmann **1757** das Rezept. Offenbach am Main (D) war seit dem 18. Jahrhundert für seine Pfeffernüsse weltberühmt.

In dem Gebäck ist Pfeffer meist nicht enthalten, der Teig ist jedoch in der Regel würzig. Wie bei den Lebkuchen, die auch Pfefferkuchen genannt werden, geht die Bezeichnung wohl auf das Mittelalter zurück, als die exotischen Gewürze ganz allgemein als Pfeffer bezeichnet wurden.

Die Außenseite der Pfeffernüsse ist in der Regel mit einem weißen Zuckerguss versehen. In neuerer Zeit findet sich oft auch die glatte Unterseite mit einem zusätzlichen Schokoladenüberzug.



Pfeffernüssli aus einem Kochbuch von **1901 (!)**

250g Zucker, 3 Eier, 1/4 geriebene Muskatnuss
1/2 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver und
75g fein gehacktes Zitronat und Orangeat werden verrührt.

Dann fügt man 125g geschälte, gemahlene Mandeln und 250g Mehl bei.

Es muss einen Teig geben, der sich ohne Mehl 1 cm dick ausrollen lässt. Man sticht mit einem kleinen Ausstecher Nüsschen aus und legt sie auf bebutterte Bleche. Man muss sie so lange ruhen lassen, bis sich unten am Boden ein kleiner, weißlicher, trockener Rand bemerkbar macht (dauert manchmal über Nacht).

Vor dem Backen wendet man sie auf dem Bleche um und bäckt sie dann sofort. Gibt man eine kleine Messerspitze Hirschhornsalz zu, so gehen sie noch schöner auf.

Kreatives

Rätsel



Zettel- wirtschaft

Vier Wortteile stehen auf jedem Zettel. Du brauchst drei Wortteile, um damit ein Wort bilden zu können. Zwei Wörter verstecken sich. Welche sind es?