



Rosa Pfefferküsse

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver, Salz und Gewürzen vermengen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Eigelb und die Sahne untermischen, bis die Masse etwas heller und schön cremig ist. Dann die Mehlmischung kurz untermischen und alles rasch mit den Händen verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Sahne einarbeiten. Ist er zu klebrig, noch etwas Mehl zufügen.

Den Teig in zwei Portionen teilen und diese jeweils zu 2 cm dicken Rollen formen. Jede Rolle in 1,5 cm dicke Stücke schneiden, die Stücke zu Kugeln rollen und auf dem Blech verteilen. Die Kekse in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen, dabei härten die Pfefferküsse noch nach.

Inzwischen Puderzucker und Rote-Bete-Saft zu einem rosafarbenen Guss verrühren. Den rosa Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Die fertigen Pfefferküsse mithilfe eines Teelöffels mit dem Guss beträufeln und mit etwas rosa Pfeffer bestreuen. Trocknen lassen.

FÜR CA. 16 STÜCK

125 g Mehl plus ggf. etwas mehr
¼ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
½ TL Ingwerpulver
½ TL gemahlener Kardamom
1 Prise frisch gemahlener
weißer Pfeffer
55 g weiche Butter
40 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Eigelb
2 EL Sahne plus ggf. etwas mehr

AUSSERDEM:

75 g Puderzucker
ca. 1 EL Rote-Bete-Saft
1 EL rosa Pfefferkörner