

## Schoko- Pfeffernüsse Zutaten für 80 Stück

### Zutaten:

500g Mehl  
20g Kakao  
100g gehackte Mandeln  
50g Zitronat  
Schale von 1 Zitrone  
1TL Zimt  
1TL weißer Pfeffer  
½ TL Muskatnuss  
½ TL Salz  
250g Honig  
100g Zuckerrübensirup  
150g brauner Zucker  
150g Butter  
1Pck. Pottasche  
4EL Sahne

### Zum Verzieren:

250g dunkle Kuvertüre  
250g weiße Kuvertüre  
200g Mandeln

### Zubereitung:

Mehl, mit Kakao sieben. Mandeln Zitronat, Zitronenschale Gewürze und Salz mit dem Mehl mischen .Honig und Sirup aufkochen . Vom Herd nehmen ,Zucker darin auflösen und abkühlen mit der Mehlmischung und Butter vermengen Pottasche in der Sahne auflösen, zum Teig geben ; verkneten und über nacht ruhen Lassen. Teig in gleich große Würfel schneiden daraus Kugeln formen . Auf ein Blech legen .

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C mittlere Schiene 15 Minuten backen abkühlen lassen

Kuvertüre getrennt schmelzen Pfeffernüsse jeweils zur hälfte eintauchen , mit Mandel garnieren und gut trocknen lassen.