

## Zutaten

200 g gemahlener Rohzucker  
1 Prise Salz  
2 Eier

---

1 Bio-Zitrone,  
nur abgeriebene Schale  
75 g geschälte Mandeln,  
grob gehackt  
100 g getrocknete Cranberrys,  
grob gehackt  
¼ TL schwarzer Pfeffer  
Einige Tropfen Bittermandelaroma  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver

---

100 g Puderzucker  
1 EL Blutorangensaft



## Cranberry-Pfeffernüsse

1. Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel verrühren,iterrühren, bis die Masse heller wird.
2. Zitrone und alle Zutaten bis und mit Bittermandelaroma darunterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Mit leicht geölten Händen ca. 1½ cm grosse Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen lassen.
4. **Backen:** ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen.
5. Puderzucker und Orangensaft verrühren. Pfeffernüsse mit der Glasur bestreichen, auskühlen.

**Haltbarkeit:** In einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.