

Pfefferkuchen

Ein altes Familienrezept

Zubereitung:

1 ½ Pfund Honig (auch halb Kunsthonig) wird mit

1 Pfund Zucker und

2 Esslöffel Butter oder Schmalz (Butterschmalz) in nicht zu kleinem Topf flüssig gekocht.

Im lauwarmen Wasser löst man in 2 Tassen je 10 Gramm Pottasche und 10 Gramm Hirschhornsalz auf und gießt zuerst die Pottasche in den Honig, dann das Hirschhornsalz.

Inzwischen hat man in eine Schüssel 3 Pfund Mehl mit 4 Teelöffel Nelken, 4 Teelöffel Zimt, 10 Gramm Muskatblüte, 10 Gramm Kardamon und 1 Teelöffel Backpulver verrührt, und gießt den heißen Honig darüber, den man mit dem Mehl zusammenrührt. Gewürzmengen nach Geschmack verändern.

Etwas abgekühlt gibt man in die Masse 3 verquirlte Eier, knetet den Teig evtl. noch mit etwas Mehl durch und läßt ihn ruhen.

Bei Gebrauch wird er entweder in ½ cm dicke Platten ausgerollt, aus denen man Formen aussticht oder cirka 1,5 cm dick auf das Backblech ausgerollt, um als Plattenpfefferkuchen gebacken, in Stücke geschnitten zu werden. Man belegt die Stücke mit Mandeln und Sukkade und bäckt sie goldgelb. Der dickere Honigkuchen muß gut durchgebacken sein.

Möge es gut gelingen - guten Appetit !!!!!

Oma Verena 2006