

Pfefferkuchen

Zutaten:

- 500g Honig
- 180 g Zucker
- 150 g Butter
- 2 EL Schmalz
- 1 ganzes Ei
- 1 Eidotter (Eigelb)
- 1 El Zimt
- 1 TL Kardamon
- 1 TL Nelken
- 1/2 TL Piment
- 1 EL Kakao
- 1 - 2 TL Pottasche
- 1 Gläschen Kirschwasser
- 500 g Roggenmehl
- 500 g Weizenmehl

Zubereitung:

500 g Honig erwärmen und darin 180 g Zucker auflösen und dann etwas abgekühlt 150 g Butter und die 2 El Schmalz hineinrühren.

Nun geben wir das ganze Ei, das Eidotter und alle Gewürze dazu (Zimt, Kardamon, Nelken, Piment, Kakao) und stellen es zur Seite.

Jetzt lösen wir die Pottasche in dem Kirschwasser auf und dann geben wir es ebenfalls in den zur Seite gestellten Teig und mischen es unter.

Auf ein großes Backbrett geben wir jetzt das Roggenmehl und das Weizenmehl und mischen es etwas durch. und geben jetzt die Honigmasse dazu und verarbeiten das ganze fest zu einem glatten Teig. Der Teig muss richtig gut durchgearbeitet werden.

Nun geben wir den Teig in eine Schüssel und belassen diesen zugedeckt für ca 10 Tage in einem warmen Raum einfach stehen.

Nach den 10 Tagen kneten wir den teig wieder kräftig durch. Portionsweise rollen wir dem Teig ca 1 cm dick aus und stechen

Figuren nach Belieben aus. Diese ausgestochenen Figuren (Herzen, Sterne oder was auch immer) legen wir auf ein mit Butter eingefettetes Backblech.

Backzeit: ca 20 Minuten in der mittleren Schiene

Backhitze: 175 Grad

Nach dem Erkalten mit Eiweißspritze nach Belieben verzieren. oder bei runden oder rechteckigen Lebkuchen, können Sie auch Mandeln oder Haselnüsse für die Verzierung nehmen.

Aufbewahren sollten Sie die Lebkuchen in einer Blechdose, aber zuerst einige Tage offen lagern.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/pfefferkuchen/home.html