

## Pfefferminzringe

---

Mit diesem Namen bezeichnet man entweder einzelne oder zu größeren viereckigen Tafeln zusammen gesetzte Plätzchen (Nüßchen) aus braunem und weißem Pfefferkuchenteig, welche sich länger wohlschmeckend erhalten als anderer Pfefferkuchen.

(aus einem Universal Lexikon der Kochkunst aus dem Jahre 1886)

### **Pfeffernüsse, braune:**

1/2 Kilogramm guter Zuckersyrup, 200 Gramm Zucker und 200 Gramm Butter werden unter fortwährendem Umrühren eine Weile zusammen gekocht, gehörig abgeschäumt und einige Zeit zum Auskühlen bei Seite gestellt;

Inzwischen mengt man 1 Kg Mehl mit 30 Gramm in Milch oder Rum aufgelöste Pottasche, zwei bis 3 Eiern, 3 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviel Cardamonen, gießt den Syrup hinzu, arbeitet die Masse gut durch einander, formt sie zu einem Brot und läßt dasselbe, mit Mehl bestreut und zugedeckt, ungefähr 14 Tage stehen.

Rollt es zu einer 1 Zentimeter dicken Platte auf, sticht kleine runde Häufchen oder Bällchen davon ab, setzt sie auf einem butterbestrichenen Blech entweder einzeln in bestimmten Entfernungen hin oder drückt sie dicht an einander zu einer großen Tafel zusammen und bäckt sie bei guter Mittelhitze eine reichliche Viertelstunde.

(aus einem Universal Lexikon der Kochkunst aus dem Jahre 1886)

### **Pfeffernüsse, braune, ordinär**

750 Gramm brauner Syrup werden mit 125 Gramm Butter und 125 Gramm Schweinefett aufgekocht und nach gehörigem Abkühlen mit 1 Kg Gerstenmehl oder Roggenmehl, zuweilen auch halb Gersten- halb Weizenmehl, etwas gestoßenem Koriander und Anis, sowie 30 Gramm in Wasser aufgelöster Pottasche vermischt.

Nachdem der Teig einen Tag an einem warmen Ort zum Aufgehen gestanden hat, knetet man ihn tüchtig durch, formt ihn mit der Hand in fingerstarke Rollen, schneidet dieselben in kleine Stücke und bäckt die Pfeffernüsse auf butterbestrichenen, mit Mehl bestreuten Blechen.

(aus einem Universal Lexikon der Kochkunst aus dem Jahre 1886)

### **Pfeffernüsse, englische**

Man bereitet den Teig hierzu mindestens zwei Stunden vor dem Backen, indem man 100 Gramm frische Butter in 1/2 Kilogramm Mehl pflückt und dies mit der fein gehackten Schale und dem Saft einer halben Zitrone, sowie einem Löffel gestoßenem Ingwer vermengt; dann erwärmt man 125 Gramm Syrup mit zwei Eßlöffeln Honig, verrührt beides gut, schüttet es zu dem Mehl, wirkt den Teig durch einander, treibt ihn auf einem bemehlten Brett fast 1 cm dick auf, sticht ihn zu kleinen runden Kuchen aus und bäckt dieselben bei ziemlicher Hitze recht spröde.

(aus einem Universal Lexikon der Kochkunst aus dem Jahre 1886)

### **Pfeffernüsse, Offenbacher**

125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit 8 Eiern, 750 Gramm gestoßenem Zucker, 750 Gramm Weizenmehl, 16 Gramm gestoßenem Zimt, 16 Gramm Kardamonen und der abgeriebenen Schale einer Zitrone vermischt und der Teig tüchtig durcheinander gearbeitet, worauf man ihn zu einer fingerstarken Platte aufrollt, aus der man ganz kleine runde Küchlerl absticht und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei mäßiger

Wärme hellbraun bäckt.

(aus einem Universal Lexikon der Kochkunst aus dem Jahre 1886)

### **Pfeffernüsse, weiße, feine**

Vier ganze Eier und vier Dotter rührt man mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker drei Viertelstunden nach einer Seite hin, tut 250 Gramm geschälte, fein gestoßene Mandeln, 60 Gramm fein geschnittenes Zitronat, 60 Gramm candierte Pommeranzenschalen, einen Kaffeelöffel Zimt, ebensoviel gestoßene Nelken und 1/2 Kilogramm Mehl hinzu, setzt aus dieser Masse haselnußgroße Häufchen auf ein gebuttertes mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Oder man mischt 250 Gramm Mehl, 250 Gramm gestoßenem Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben hat, 8 Gramm gestoßenen Zimt, 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Kardamonen, 4 Gramm Ingwer und 4 Gramm weißen Pfeffer (sämtliche Gewürze feingestoßen und gesiebt) auf einem Backbrett durch einander, feuchtet das Ganze mit 3 zerquirten Eiern an, knetet einen Teig daraus, rollt ihn auf einem mehlbestäubten Brett 1 Zentimeter stark auf, sticht ganz kleine Kuchen davon ab und bäckt sie auf einem Blech langsam gar.

(aus einem Universal Lexikon der Kochkunst aus dem Jahre 1886)