

Altniederunger - Pfefferkuchen

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

500	Gramm	Zucker
250	Gramm	Honig
250	Gramm	Dunklen Sirup
10	Gramm	Pottasche
10	Gramm	Hirschhornsalz
		Rosenwasser
1 1/4	kg	Mehl
2		Eiern
250	Gramm	Butter
1	Pack.	Staesz
		Pfefferkuchengewuerz
		Nach Belieben Kakao
1	Prise	Salz
		Kaffee
		Pfeffer

Anleitung:

Zucker, Honig und dunklen Sirup erwaermen bis alles gut geloest ist, Etwas Abkuehlen lassen, Pottasche und Hirschhornsalz in Rosenwasser Aufloesen und alles mit Mehl, Eiern, Butter und Staesz-Pfefferkuchengewuerz gut vermengen. Nach Belieben zu je 1 Pfund Mehl einen Essloeffel Kakao hinzufuegen. 1 Prise Salz gehoert wie bei Jedem Kuchen dazu. Um den Geschmack zu verfeinern, kann man 1/2 bis 1 Tasse Kaffee und eine gute Prise Pfeffer hinzufuegen. Der fertige Teig sollte sehr zaeh sein und schoen glaenzen. Der Teig wird vor dem Backen mit Eigelb bestrichen und nach Geschmack mit beliebig vielen Halben Mandeln belegt. Der Kuchen muss warm geschnitten werden, um Bruch zu vermeiden. Backzeit: 40-50 min. auf mittlerer Schiene Temperatur: 180 Grad, Gas bei Stufe 4 P.S. Rezept ergibt 2 Bleche .