

Mein Pfefferkuchen

So Kinner, es geht los. Das braucht ihr zum Backen:

500g Mehl
250g Sirup
100g Margarine
100g Zucker
20g Pfefferkuchengewürz
5g Pottasche
5g Hirschhornsalz
2 Essl. Milch
1 Prise Salz
250g geschälte Mandeln



Nehmt einen Topf und lasst darin die Margarine schmelzen. Dazu gebt ihr dann den Sirup und den Zucker. Rührt so lange bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.



Dann vermischt das gesiebte Mehl mit dem Lebkuchengewürz und der Prise Salz. Das gebt ihr zu dem abgekühlten Sirup und verrührt alles.

Jetzt fehlen nur noch die Backtriebmittel Hirschhornsalz und Pottasche. Beide müsst ihr **getrennt** in einer Tasse mit etwas Milch anrühren und zum Teig dazugeben.

Nun ordentlich kneten bis ihr eine glänzende dunkle Masse erhaltet. Diese dann zu einer Kugel formen und für eine Stunde ab in Kühlschrank.



Dann den Teig mit etwas Mehl mit einem Nudelholz auf dem Tisch ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen. Auf einem Backblech sollten die Formen etwa gleich groß sein, damit sie alle gleichmäßig ausbacken.

Drückt dann nach Belieben die Mandeln in die Pfefferkuchen. Bei 180 Grad sollten die Pfefferkuchen nach etwa 8 Minuten fertig sein. Aber behaltet die Plätzchen im Backofen im Auge. Sobald eins schwarz zu werden beginnt, nehmt sie sofort aus dem Ofen.

Legt dann (wenn ihr genug genascht habt) die abgekühlten Pfefferkuchen in eine Blechdose, so bleiben sie lange knusprig und frisch.

Guten Appetit und Frohe Weihnachten!

Euer Hermann Junior