

Pfefferkuchen



Zutaten für ganz viele:

1500 g	Mehl
1000 g	Honig
250 g	Zucker
250 g	Palmin
30 g	Pfefferkuchengewürz
30 g	Hirschhornsalz
30 g	Pottasche
4	Eier

nur die Hälfte:

750 g	Mehl
500 g	Honig
125 g	Zucker
125 g	Palmin
15 g	Pfefferkuchengewürz
15 g	Hirschhornsalz
15 g	Pottasche
2	Eier

Zubereitung:

Palmin, Honig und Zucker aufkochen, darin die Pottasche auflösen und über Mehl, Pfefferkuchengewürz gießen.

Ordentlich kneten, wenn die Masse abgekühlt ist. Eier und in lauwarmem Wasser aufgelöstes Hirschhornsalz dazutun. Alles durcharbeiten. Mehrere Tage kühl stehen lassen (kein Kühlschrank!) und dann backen.

Backofen: ca. 150°C

Backzeit: ca. 8 Minuten