



PFEFFERKUCHEN

Am besten zerstößt du die ganze Kardamomkapsel in einem Mörser; so bekommt der Pfefferkuchenteig mehr Geschmack als mit fertig gemahlenem Kardamom, der etwas staubig schmeckt. Den Teig sehr dünn ausrollen, damit die Pfefferkuchen schön knusprig werden. Und achte auf die Backzeit, damit sich die Pfefferkuchenmänner nicht die Hände und Füße verbrennen.

Zutaten:

2 dl Streuzucker
175 g zimmerwarme Butter
1 ¼ dl heller Sirup
9 dl Weizenmehl
1 dl Milch
2 TL Natron
1 EL gemahlener Zimt
2 TL gemahlene Nelken
2 TL gemahlener Ingwer
1 TL gemahlener Kardamom

ZUBEREITUNG

Zucker, Butter und Sirup in einer großen Schüssel vermischen.

Mehl, Milch, Natron und die Gewürze hinzugeben und alles zu einem Teig verrühren. Den Teig mit Frischhaltefolie oder einem Bienenwachstuch abdecken und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 °C* vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit Förmchen Figuren ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Pfefferkuchen etwa 5 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Dann auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.