



"Carola kocht":

Weißberger Pfefferkuchen



Zutaten

- 1 Packung Geha Weißberger Pfefferkuchen Backmischung
- 200 g Honig
- 50 g Butter oder Margarine
- 1 Ei (Größe M)

Gut zu wissen:

Eine Spezialität nach alten Rezepturen der Pfefferkücherei Weißberg. Verschiedene Mehle, Mandeln, Kakao, Triebmittel und Gewürze ergeben den altherkömmlich festen Pfefferkuchen mit typischem Geschmack.

Die Hausfrau kann sich aber auch selbst noch durch verschiedene Zugaben, wie Korinthen, Zitronat usw. einbringen.

Zubereitung

Honig und Butter zergehen lassen und abgekühlt mit dem Ei und der Backmischung zu einem glatten Teig verkneten, je nach Rezept weiterverarbeiten.

Pfefferkuchen bleiben haltbar und mürbe, wenn sie in einem geschlossenen Gefäß mit einem Stück Brot oder einem tadellosen Apfel aufbewahrt werden.

Backen

Elektroherd: ca. 180 °C (vorgeheizt)
Heißlufttherd: ca. 160 °C (vorgeheizt)
Gasherd: Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

ca. 15 Minuten backen – Bitte die Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Carolas Tipp

Dieser Pfefferkuchenteig ist so schnell und einfach herzustellen. Carola macht meist gleich zwei Packungen auf einmal. Unter eine Hälfte gibt sie insgesamt eine gute Handvoll klein geschnittenes Orangeat und getrocknete Cranberrys, rollt ihn in eine rechteckige Form von 1 cm Höhe und bäckt ihn nach Anleitung. Stäbchenprobe nicht vergessen, bei jedem Herd ist die Backdauer etwas unterschiedlich. Den Teig etwas abkühlen lassen und halbieren. Eine Hälfte mit Kirsch- oder Erdbeermarmelade bestreichen, die andere Hälfte drauflegen und zwei Stunden liegen lassen, damit die Marmelade etwas einzieht. In 4 – 5 cm Vierecke schneiden und mit Kuvertüre hell oder dunkel überziehen. Gebt ihr eine Schicht Marzipan unter die Marmelade und taucht die Stücke in flüssige Kuvertüre, dann erhaltet Ihr Dominosteine.

Aus der zweiten Hälfte entstehen bei Carola klassische Pfefferkuchen. Ausgestochen, gebacken und danach gefüllt, glasiert, garniert nach Herzenswunsch. So wie unten auf unserem Bild.

Die Zutaten finden Sie u.a. bei diesen Händlern:



Geha Backmühlen



Platzis Bienenschwarm - Jiedlitz

