

Pfefferkuchenplätzchen

Zutaten:

- 200 gr Butter oder Fett
 - 450 gr Kunsthonig oder Sirup
 - 500 gr Zucker
-
- 15 gr Hirschhornsalz
 - 15 gr Pottasche (Notfall: 2 Päckchen Backpulver)
-
- 1500 gr Mehl
 - 3 Tüten Lebkuchengewürz (a 15 gr)
 - 40 gr Kakao
 - 2 Prisen Salz
-
- 4 Eier

Verarbeitung:

- Sirup, Fett und Zucker heiß werden lassen
- Treibmittel in je 2 Esslöffel warmes Wasser (nicht mehr!) auflösen und 10 Minuten warten
- Mehl Gewürz, Salz und Kakao rein und trocken vermischen
- nach dem Abkühlen des Fettes (nicht ganz kalt) mit den übrigen Zutaten zu einem knetbaren Teig zuletzt Treibmittel dazu

backen:

- 150°C, Umluft
- 1 / 3 (Pfanne) / 4
- 15 Minuten