

## Pfefferkuchen à la Christine I

### Zutaten:

4	Eier
250 g	Butter <sup>1</sup>
400 g	Zucker
600 g	Mehl
	Kakao nach Bedarf
1 Tüte	Backpulver <sup>2</sup>
1 Beutel	Pfefferkuchengewürz

### Experimentiervorschrift:

Alles vermengen und ausrollen, Plätzchen ausstechen und etwa 15 min. bei 175° C<sup>3</sup> backen. Evtl. kann man mit Zuckerguss etc. verzieren.

---

<sup>1</sup> In den alten Rezepten steht Margarine, die nutze ich gar nicht mehr.

<sup>2</sup> 16 g für 500 g Mehl.

<sup>3</sup> 347° F.