

Pfefferkuchen à la Christine II

Zutaten:

120 g	Butter
250 g	Zucker
1 kg	Mehl
500 g	Honig ¹
10 g	Hirschhornsalz
10 g	Pottasche
40 g	Pfefferkuchengewürz

Experimentiervorschrift:

Pottasche und Hirschhornsalz in $\frac{1}{2}$ Tasse H_2O auflösen. Alles vermengen, ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei $175^{\circ}C^2$ etwa 15 min backen.

¹ Die Hälfte kann man durch Invertzucker, also Kunsthonig, ersetzen.

² $347^{\circ} F$.