

## Pfefferkuchenrezept von

Opa Emanuel Meissner aus Lodz

Zutaten: 500 g Bienenhonig, 500 g Zuckerrübensirup, 500 g Zucker, 250 g Karamellzucker, 1250 g Roggenmehl, 1250 g Weizenmehl, 4 Eier, 400 g Margarine, 4 Päckchen Lebkuchengewürz, 45 g Pottasche, 30 g Hirschhornsalz, 50 – 100 g feingeschnittenes Orangeat.

Mehl in eine große Schüssel sieben und gut vermischen. Von dem Gemisch 400 g für den Backprozess in drei bis vier Wochen zurücklegen.

In meinem Emaille-Topf (26 cm Durchmesser und 15 cm hoch), in dem ich im Sommer die Konfitüre koche, bereite ich den Teig zu und lasse ihn darin auch bis zum Backen ruhen.

### Teigzubereitung:

500 g Bienenhonig, 500 g Zuckerrübensirup, 500 g Zucker, 250 g brauner Zucker (oder 250 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren) zum Kochen bringen, dabei gut rühren.

Alles abkühlen lassen.

Wenn die Masse fast lauwarm ist, die 400 g zerlassene Margarine und das Lebkuchengewürz untermischen.

Jetzt mit dem Knethaken weiter arbeiten. Abwechselnd Eier und Mehl zugeben.

In je 50 ml lauwarmen Wasser oder Kaffee Pottasche und Hirschhornsalz getrennt auflösen und dieses abwechselnd mit dem restlichen Mehl in den Teig einarbeiten.

Den Topf mit einem Tuch abdecken und an einem kühlen Ort ruhen lassen.

X

### Backen:

Teig portionsweise aus dem Topf nehmen, zurückgelegtes Mehl unterarbeiten bis der Teig nicht mehr klebt und er sich gut ausrollen lässt.

Nicht zu dünn ausrollen, ungefähr 1 cm dick ist o.k.

Wer möchte, kann in den Teig gehackte Mandeln oder Haselnüsse einarbeiten.

E-Herd O/U 175 Grad /Umluft 150 Grad ca. 20 Minuten

X

Die fertiggebackenen Pfefferkuchen in einer großen Schüssel, abgedeckt mit einem Tuch, einige Tage ruhen lassen, damit die Luftfeuchtigkeit sie mürbe macht, dann erst glasieren und mit Schoko verzieren.

X

Zuckerglasur:

200 g Puderzucker, 1 Esslöffel Zitronensaft und 1 Eiweiß gut schlagen oder mixen. (so fest wie Baiser, lässt sich gut mit dem Messer auf die Lebkuchen streichen).

X

Schokoglasur:

200 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade und 25 – 30 g Kokosfett im Wasserbad schmelzen.

X

Ich bereite immer den Teig schon Mitte Oktober zu und lasse ihn bis Mitte November ruhen. Dann backe ihn ab und beginne ihn zu verzieren, damit wir am ersten Advent die Pfefferkuchen genießen können.

x

Meine Mutti hatte immer ein kleines Blech mit gefüllten Pfefferkuchen gebacken.

Die Pfefferkuchenfüllung (zum Einbacken):

200 g gehackte Haselnüsse, 200 g gehackte Rosinen, 100 g Zucker, 5-6 Esslöffel Honig, 2 Esslöffel Kakao, 2 Esslöffel Weinbrand, 2 Esslöffel Arrak, 1 P. Vanillezucker - alles gut verrühren

E-Herd 200 Grad, Umluft 180 Grad 30 Minuten

x