



Pfefferkuchen

Piparkökur

für 6 Bleche

- 75 g Butter
- 1½ dl heller Sirup (z. B. Lyle's) oder Honig
- 1½ dl Zucker
- 1½ dl brauner Zucker
- 1½ dl (Schlag-)Sahne
- 3 TL gemahlener Zimt
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 4 TL Natron oder Backpulver
- 10 dl Mehl

Ofen auf 225° C vorheizen. Butter, Sirup und Zucker in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Topf von der Herdplatte nehmen und die Sahne hineinrühren.

In einer großen Schüssel alle anderen Zutaten vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken, die Butter-Sirup-Mischung hineingießen und mit einem Holzlöffel rasch untermengen. Dann mit den Händen kneten, bis kein Mehlstaub mehr sichtbar ist. Sollte der Teig dann noch an den Händen kleben bleiben, lässt man ihn etwas ruhen, bis er auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Den Teig dünn ausrollen (etwa 2-3 mm dick). Das klappt am besten auf Backpapier, sogar noch besser als auf dem bemehlten Tisch. Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 5 Minuten backen. Will man die Plätzchen als Weihnachtsbaumschmuck verwenden, stanz man vor dem Backen mit einem Trinkhalm Löcher hinein.



Besonders schön sehen Pfefferkuchen mit Bonbonfenster aus: Hierfür zerstößt man farbige Fruchtbonbons (klassischerweise „Peru“ von Opal, ersatzweise altmodische Himbeerbonbons oder englische Drops) in einem Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer. Die Mitte der ungebackenen Plätzchen mit einer sehr kleinen Form ausstechen und ein halbes Peru-Bonbon hineinlegen. Bei größeren Fenstern, z.B. einem Herzen in einer Engelfigur, muss das Bonbonteil entsprechend größer sein, oder man nimmt mehrere Bruchstücke. Das Bonbon zergeht beim Backen und bildet ein Zuckerfenster.

Backpapier als Unterlage ist sehr wichtig, sonst lösen sich die Plätzchen nicht. Sie können, im Gegensatz zu den einfachen Pfefferkuchen, nicht gleich vom Blech genommen werden, doch der Zucker erkaltet recht schnell.

Um schneller weiter arbeiten zu können, kann man die fertig gebackenen Pfefferkuchen mitsamt Backpapier vom Blech ziehen und sie z. B. auf kaltem Fliesenboden abkühlen lassen.

Energiesparend ist es, erst den gesamten Teig zu Plätzchen zu verarbeiten (auf Backpapier legen und die Backpapier-Lagen stapeln) und dann rasch ein Blech nach dem anderen zu backen.

Dieses Pfefferkuchenrezept eignet sich sehr gut für das Backen mit Kindern, weil der Teig einfach auszurollen und auszusteichen ist, und die Bonbonfenster die Plätzchen zu etwas ganz Besonderem machen.