

Kuchen Backen Rezepte

Adventskuchen Mit Nüsse

Gattung: Backen, Gebäck

4,50	Kilo Mehl	100 g	Hirschhornsalz oder
80	g Neunerlei-Gewürz (z.B. Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, -Piment, Muskat, etc.)		-Pottasche
		1	Dose/n Sirup (Zuckersirup
1/4	Kilo Butter	1/4	Kilo Honig
1	Liter Rahm		Nüsse, Zitronat und
10	Eier		-Orangeat nach Geschm
1,50	Kilo Zucker		und Belieben

Die Zutaten werden zu einem Teig verrührt. Den Teig lässt man am besten an einem kühlen Ort mindestens über Nacht stehen und ruhen.

Die Masse wird ausgerollt zu einer Teigplatte von 1/2 cm Stärke. Aus der Teigplatte kann man mittels einer großen Tasse runde Leb- oder Pfefferkuchen ausstechen oder mit dem Messer viereckige Stücke ausschneiden, die man auch mit dem Teigrädchen ausradeln kann.

Die Pfefferkuchen werden in der Röhre solange gebacken, bis sie unten und oben gleich braun geworden sind. Dann lässt man sie auskühlen und glasiert sie je nach Geschmack mit Schokoladen- oder Zitronenglasur.