

Pfefferkuchen

Zutaten:

500 g Honig
250 g Zucker
200 g Margarine
1500 g Mehl
2 EL Kakao
4 Eier, getrennt
8 TL oder 2 Pck Lebkuchengewürz
1 ½ Pck Backpulver
1 ½ Tassen Milch

Zum Bestreichen:

135 g Puderzucker
½ Zitrone

Zubereitung:

Honig, Zucker und Margarine zerlassen, mit den anderen Zutaten verkneten.
Die Eigelb unterkneten, (aus den Eiweiß z.B. Makronen machen)
1 Tasse Milch unter den Teig kneten.
Den Teig auf zwei Backblechen ausrollen und mit der halben Tasse Milch bestreichen.

Bei 175° C ca. 20 – 25 Min. backen.

Warm in Stücke schneiden und mit Puderzucker / Zitronenguß bestreichen.