

PFEFFERKUCHEN

300 g Mehl
1/4 Esslöffel Natron } mischen

125 g Butter
0,7 dl Rahm } in das Mehl einkneten
schlagen

125 g Zucker
125 g Melasse } in den Rahm
einrühren

2 Esslöffel Zimt
2 " Ingwer
1/2 " Nelken-
"viel" Pfeffer
1/4 geschlagenes Ei } alles in die Mehlmischung
einkneten bis der Teig
gleichmässig und ge-
schmeidig ist.
Bis zum nächsten Tag
stehen lassen.

Den Teig dünn ausrollen
backen bei 250°

ausstechen