



**TäglichMama**  
Ideen Tipps u.v.m.  
Der Kanal für Mamas und Papas!



---

# PFEFFERKUCHEN

Ein traditionelles Backrezept zur Weihnachtszeit!

---

## PFEFFERKUCHEN (ergibt ca. 3-4 Bleche)

- 1000 g Mehl
- 160 g Honig
- 160 g Zuckerrübensirup
- 330 g Zucker
- 130 g Butter
- 160 ml. Kaffee (frisch aufgebrüht)
- 1 1/4 EL Kakaopulver
- 3 kleine oder 2 große Eier
- 1 Pck. Pfefferkuchengewürz
- 1 Pck. Treibkraft

Zucker, Zuckerrübensirup, Pfefferkuchengewürz, Butter, Kakaopulver und Kaffee in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen und danach kurz abkühlen lassen.

Mehl und Treibkraft in eine Schüssel sieben. Inhalt des Topfes langsam unter das Mehl rühren. Eier mit untermischen und alles gut durchkneten. Masse ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Teig auf ein Backblech (mit Backpapier auslegen) geben und ausrollen. Damit der Teig keine „Blasen wirft“ mit der Gabel gut einstechen.

Im Backofen bei 200 ° C Heißluft ca. 10 Minuten backen und kurz auskühlen lassen. Danach wird der Pfefferkuchen in mundgerechte Quadrate geschnitten.

Die Stücke werden nun in der Mitte auseinander geschnitten und mit Marmelade (traditionell wird Johannisbeergelee verwendet) bestrichen. Zum Schluss werden die Pfefferkuchen mit dunkler Schokolade umhüllt und evtl. mit bunten Streuseln dekoriert.

