

Pfefferkuchenplätzchen (siehe Abbildung 49).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 375 g Zucker, 2 Eier, 4–6 Eßlöffel Milch, 190 g Honig, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gestoßener Zimt, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gemahlene Nelken, $\frac{1}{2}$ Teelöffel geriebene Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Badöl Zitrone, 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 125 g geriebene Haselnüsse, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: Etwa 500 g Puderzucker, 2–3 Eßlöffel Wasser, Saft einer Zitrone.

Zutaten zur Verzierung: Einige halbierte Nüsse oder Mandeln, etwas klein geschnittenes Zitronat, etwas Buntzucker.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier, verrührt diese zu einer weichen Masse, gibt in dieselbe die Milch und verrührt von der Mitte aus so, daß noch ein Teil des Mehlskranzes stehen bleibt. Nun gibt man wieder in die Mitte den Honig mit den Gewürzen, darauf das Puddingpulver und die Nüsse, untermengt diese Zutaten und pflückt dann die kalte Butter in kleinen Stücken in die weiche Masse. Man bedeckt diese mit dem noch stehengebliebenen Mehlskranz und verarbeitet sie mit dem Handballen schnell zu einem Kloß. Den Teig läßt man einen Tag stehen, damit er etwas erhärtet, knetet ihn am nächsten Tag noch einmal durch, fügt, wenn nötig, etwa 50 g Mehl hinzu, rollt ihn, in einem möglichst kalten Raum, da er sehr weich ist, dünn aus, sticht Formen aus und backt die Plätzchen auf einem gefetteten Blech bei starker Hitze etwa 10–15 Minuten. Erkalte überzieht man sie mit einem Zuckerguß und verziert sie beliebig mit den angegebenen Zutaten.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem kalten Wasser und dem Saft der Zitrone zu einer dickflüssigen Masse verrührt und am besten mit einem Pinsel aufgetragen.

Anmerkung: Die Masse ist sehr ausgiebig, man erhält etwa 170 Plätzchen. Sie halten sich, in einem Steintopf aufbewahrt, lange Zeit frisch und schmecken vorzüglich.

Kleine Gewürzkuchen.

Zutaten zum Teig: 320 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 50 g Kakao, 300 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gemahlene Nelken = etwa 4 g, 1 gestrichener Teelöffel Zimt = 3 g, etwas Muskatnuß (gerieben).

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben, der Kakao hinzugefügt und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Man pflückt in dieselbe die kalt gestellte Butter (in kleinen Stückchen), gibt die Gewürze dazu, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Den Teig rollt man messerrückendick aus und sticht mit runden Formchen Plättchen ab, die man auf geäuberte Bleche gibt und bei starker Hitze in ungefähr 20 Minuten backt. Erkalte bestreicht man sie mit dem Zuckerguß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Lebkuchen (Lebzelten).

Zutaten: 750 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 500 g Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch, 150 g Butter, 250 g fein geriebene Mandeln, 175 g sehr klein geschnittenes Zitronat, 3 gestrichene Teelöffel Zimt = 9 g, 1 Teelöffel gemahlene Nelken, $\frac{1}{4}$ Muskatnuß (gerieben), $\frac{1}{2}$ –1 Fläschchen Dr. Oetker Badöl Zitrone.

Zur Verzierung: Einige Mandeln, 1 Ei zum Bestreichen.

Zubereitung: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier, verrührt diese zu einer glatten Masse, gibt die Milch dazu, verrührt auch diese in kleinen Stückchen. Darauf gibt man alle anderen Zutaten, bedeckt mit dem Mehl und verknetet alles mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Der Teig muß sehr gut durchgeknetet werden, damit er geschmeidig wird. Den ziemlich festen Teig rollt man etwa zweimeßerrückendick aus, schneidet in beliebige Stücke oder sticht mit einem Weinglase runde Scheiben aus, bestreicht sie mit dem verquirlten Ei, belegt jedes Stück mit einer abgezogenen, halbierten Mandel und backt auf einem geäuberten Blech bei starker Hitze etwa 15–20 Minuten.

Anmerkung: Man kann die Kuchen auch auf Oblaten backen.

Pfeffernüsse mit Guß.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 325 g Zucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Milch, 50 g geriebene Mandeln, 50 g sehr klein geschnittenes Zitronat, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Badöl Zitrone, 2 Messerspitzen Ingwer, 2 Messerspitzen weißer Pfeffer, 2 Messerspitzen gemahlene Nelken, 2 Messerspitzen Nelkenpfeffer (Englisch Gewürz), 2 Messerspitzen Kardamom, 1 schwach gehäufter Eßlöffel Zimt.

Zutaten zum Guß: 225 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Diese verrührt man dann mit der Milch, gibt die Mandeln, Zitronat, Backöl und alle Gewürze (gemahlen) dazu, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Man rollt ihn etwa 1 cm dick aus und sticht mit einem Likörglas Scheiben ab, die man auf ein gefettetes Blech setzt und bei starker Hitze in ungefähr 15 Minuten backt. Erkalte bestreicht man die Pfefferküsse mit einem Zuckerguß und läßt diesen abtropfen. Dann bewahrt man sie am besten in Steintöpfen auf.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Liegnitzer Bombe (siehe Abbildung 48). *

Zutaten zum Teig: 400 g Honig, 250 g Zucker, 125 g Butter, 5 g Zimt, 2 g Nelken, 1 Prise Kardamom, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 125 g gehackte Mandeln, 150 g Zitronat, 125 g Korinthen, einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Rose, 6 Eßlöffel Wasser, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 50 g Kakaó.

Zum Überstreichen: 200—250 g Aprikosenmarmelade, etwa 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 350 g Puderzucker, 20 g Kakaó, etwa 4 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Honig, Zucker und Butter läßt man soeben aufkochen, gibt die Gewürze, Backöl, die abgezogenen, gehackten Mandeln, das fein geschnittene Zitronat, Korinthen, Backöl und Wasser dazu, verrührt diese Zutaten gut und läßt sie auf Handwärme erkalten. Dann unterrührt man die ganzen Eier, das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl und den Kakaó. Man füllt den Teig in kleine, gut gefettete Blechringe (etwa 6 cm Durchmesser), die man auf ein gefettetes Blech gesetzt hat, knapp halb voll und backt die Bomben in einem gut vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten. Erkalte bestreicht man sie ganz dünn mit Konfitüre und überzieht sie mit dem Schokoladenguß.

Zum Überstreichen wird die Konfitüre mit 2 Eßlöffeln Wasser gut verrührt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker, Kakaó und heißes Wasser verrührt man zu einer dickflüssigen Masse.

Anmerkung: Die Masse ergibt etwa 40 Bomben.

Pfefferkuchentortenstückchen (siehe Abbildung 50). *

Zutaten zum Teig: 500 g Honig oder Sirup, 200 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt = etwa 4 g, ½ Teelöffel Nelken, 125 g gehackte Nüsse oder Mandeln, 125 g Schweinefett, ¼ Liter Milch, 1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 400 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

Zum Bestreichen: 200 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 400 g Puderzucker, 25 g Kakaó, etwa 4—6 Eßlöffel heißes Wasser.

Zur Verzierung: Einige halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Man läßt den Honig mit dem Zucker, Gewürzen, Nüssen und dem Fett soeben aufkochen, gibt dann die kalte Milch und das Zitronenöl hinzu, läßt auf Handwärme erkalten und unterrührt das Mehl, das man mit dem „Gustin“ und „Bacfin“ gemischt und gesiebt hat. Der Teig wird in zwei gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Springformen gegeben und etwa 1 Stunde bei schwacher Mittelhitze gebacken. Erkalte bestreicht man die Oberfläche und Seiten mit Marmelade und teilt jede Torte in 12 Stücke, die man mit Schokoladenguß überzieht und mit Mandeln verziert.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaó und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Wer die Stücke dicker liebt, kann auch die ganze Masse in einer Form backen und schneidet dann 20 Stücke aus der Torte. Man braucht in dem Falle nur 125 g Marmelade zum Bestreichen.

Honigkuchen zum Ausschneiden (in Kastenform).

Zutaten: 250 g Bienenhonig, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel = 30 g Schweinefett, 1 schwach gehäufter Eßlöffel Zimt, ½ gestrichener Teelöffel gemahlene Nelken, 100 g gehackte Mandeln, 75 g kandierte Pomeranzenschale, ¼ Liter Milch, 2 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 150 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zubereitung: Man läßt den Honig mit dem Zucker, Fett und den Gewürzen soeben aufkochen, gibt dann die Mandeln, fein geschnittene Pomeranzenschale und die kalte mit den Eiern verquirlte Milch hinzu und läßt alles auf Handwärme erkalten. Dann rührt man das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl langsam darunter, füllt den Teig in eine gefettete Kastenform und backt ihn bei schwacher Mittelhitze in 1—1½ Stunden.

Anmerkung: Dieser Kuchen hält sich lange frisch und wird, in einer Blechdose aufbewahrt, immer besser im Geschmack.