

### **Pfeffernüsse (60 Stück)**

Ein ganzes Ei wird mit 10 dkg Staubzucker in einer kleinen Schüssel schaumig gerührt. Dazu kommt von folgenden Zutaten je eine Messerspitze: gestoßener Zimt, Nelken, Muskatnuss, weißer Pfeffer und Backpulver. Wenn dieses verrührt ist, gibt man noch 10 dkg Mehl dazu und knetet den Teig auf dem Brett gut ab, walzt ihn 1 cm stark aus, sticht mit einem Ausstecher von der Größe eines 10 -Pfennigstückes Formerln aus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, 1 cm voneinander entfernt und lässt sie 12 Stunden rasten. Bevor man sie in der mittelheißen Röhre backt, muss man sie umwenden. Sie laufen beim Backen hoch auf und sind innen etwas hohl. Die Pfeffernüsse werden erst in einigen Tagen richtig genießbar, weil sie weicher werden, besonders wenn man sie in einer gut schließenden Büchse aufhebt.

### **Früchtestangerln**

14 dkg Butter werden gut abgetrieben, dazu verrührt man langsam nach und nach 12 dkg Staubzucker und 3 Dotter, dann 7 dkg Rosinen, 7 dkg Weinbeeren, 10 dkg Zitronat und 6 dkg Schokolade (alles grob gewiegt). Zuletzt vermischt man noch damit 14 dkg Mehl und den festen Schnee von 3 Eiweiß und bestreicht mit dieser Masse ein mit Butter bestrichenes Blech fingerdick. Nun langsam licht backen und noch warm in Schnitten schneiden. Länge derselben 8 cm, Breite 2 ½ cm.

Rezepte entnommen aus dem Buch: „So muss die Mahlzeit gelingen“ von Johanna Czech, 2. Auflage Eger, im Mai 1939