Elbogener Pfefferkuchen (Sollte Goethe sie schon gekostet haben?)

30g Butter,
80g Zucker,
150g schwarzes Mehl,
etwas Zimt,
2 EL. Sirup oder Honig,
1TL Natron,
1 Ei

Zum Bestreuen:
50g feingewiegtes Orangeat.
Nach Belieben etwas Schokoladenglasur.

Zubereitung: Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, nach und nach die übrigen Zutaten darunter mengen und die Masse auf ein gefettetes Backblech dünn aufstreichen. Mit Orangeat bestreuen und bei Mittelhitze backen. Noch heiß in Streifen oder Quadrate schneiden und beliebig glasieren.
Fertig!

Tipps vom Probe backen: 2 Mal das Rezept ergibt die Menge für ein normales Backblech. Auf 175 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen.