

Weihnachtspfefferkuchen

Für Pfefferkuchen aus 2 kg Mehl werden benötigt:

2	kg	Weizenmehl
1 ½	kg	Zucker
8	Stück	Eier
500	g	süße Mandeln mit Schale
500	g	Nüsse (Hasel- und/oder Walnüsse)
500	g	Butterschmalz
250	g	Butter
250	g	Margarine
500	g	Zitronat (evtl. auch Orangeat)
150	g	Kakao
2	Päckchen	Zimt, gemahlen
1	Päckchen	Nelken, gemahlen
3	Päckchen	Backpulver
4	Päckchen	Vanillinzucker
6	Stück	Zitronen (abgeriebene Schale)

Zubereitung:

Die Mandeln und Nüsse fein mahlen. Das Zitronat fein klein schneiden.

Alle Zutaten gut vermengen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Danach nochmals gut durchkneten und nicht zu dünn (ca. 1 cm) ausrollen, Pfefferkuchen ausstechen und bei Mittelhitze ca. 12 bis 15 min, backen.