



## Piernik Świąteczny

### Składniki:

25 dag cukru, 40 dag miodu, 5 jajek, 1/2 kg mąki, 2 łyżki proszku do pieczenia, 3 łyżki kakao, 15 dag masła, 5 łyżek koniaku, 1 torebka przypraw do pierników, po 10 dag posiekanych migdałów, orzechów włoskich i laskowych, po 10 dag rodzynek, pokrojonych suszonych śliwek i skórki pomarańczowej, połamana na małe kawałki tabliczka czekolady deserowej.

### Wykonanie:

Rozpuścić cukier, miód, masło z dodatkiem przyprawy korzennej. Ubić 5 jajek dodając kakao i koniak. Masę jajeczno-kakaowo-koniakową dodać do miodu z dodatkami i połączyć. Dosypać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać bakalie, wymieszać. Wlać na natłuszczoną i wysypaną bułką tartą blachę do połowy wysokości. W razie potrzeby użyć dwóch blaszek, bo piernik mocno rośnie. Piec w temp. 180 stopni C. przez 70 minut. Można przełożyć powidłami i polać polewą czekoladową.

### Polewa Czekoladowa:

20 dag cukru pudru, 4 łyżki kakao, 2 łyżki stopionego masła, 2 łyżki gorącego mleka.

## **Christmas gingerbread**

Ingredients:

250 g sugar, 400 g honey, 5 eggs, 1\2 kg of flour, 2 tablespoons of baking powder, 3 tablespoons cocoa, 150 g butter, 5 tablespoons cognac, 1 bag of gingerbread spices, 100 g of chopped almonds, walnuts and hazelnuts, 100 g of chopped raisins, dried plums and orange peel, a crumbled bar of chocolate.

Preparation:

Dissolve sugar, honey, butter and add spices. Beat 5 eggs, add cocoa powder and cognac. The dough of the egg, cocoa and cognac add to honey with additives and mix everything. Pour in the flour with the baking powder, add sweetmeat, mix. Put it in the baking tin, buttered and sprinkled with breadcrumb, to about halfway up. If necessary, use two baking tins because gingerbread rises really fast. Bake in the temperature of 180 ° C for 70 minutes. You can put a layer of plum jam and put chocolate glaze on the cake.

Chocolate Glaze:

200 g powdered sugar, 4 tablespoons cocoa, 2 tablespoons melted butter, 2 tablespoons hot milk.

## **Weihnachtslebkuchen**

Zutaten:

250 g Zucker, 400 g Honig, 5 Eier, ½ kg Mehl, 2 Teelöfel Backpulver, 3 Esslöffel Kakaopulver, 150 g Butter, 5 Esslöffel Kognak, Eine Packung Lebkuchengewürz, 100 g gehackte Mandel, 100 g gehackte Walnüsse, 100 g gehackte Haselnüsse, 100 g Rosinen, 100 g Trockenpflaumen, 100 g Orangenschale, Eine angebrochene Tafel Schokolade.

Zubereitung:

Zucker, Honig, Butter mit Lebkuchengewürz zerlassen. 5 Eier schlagen und dazu Kakaopulver und Kogniak zugeben. Die zwei Massen zusammen zu einer Creme verrühren. Dazu Mehl mit Backpulver und allen anderen Zutaten (Nüsse, Rosinen, Schokolade, Orangenschale, Mandel, Pflaumen) zugeben und verrühren.

Backforme, wenn nötig zwei Backformen einfetten und mit Semmelbrösel austreuen und danach mit dem Lebkuchenteig füllen.

Bei 180 Grad 70 Minuten backen. Nach dem Abkühlen kann man die eine Lebkuchenschicht mit dem Pflaumenmus bestreichen und die zweite Schicht Lebkuchen darauf legen und darauf kann man Schokoglasur geben.

Schokoglasur:

200 g Zuckerpulver, 4 Esslöffel Kakaopulver, 2 Esslöffel geschmolzene Butter und heiße Milch.