

24. Braune Pfeffernüsse.

Ein Pfund guter Syrup wird aufgesetzt, 33 Gramm gestoßener Koriander, fünfzig Gramm Kardamom, 10 Gramm Nelken, eine Prise Pfeffer und Salz und für 10 Pfennige gereinigte Potasche hinein gethan und zusammen aufgekocht, dann in eine Schüssel gethan und ein bischen abkühlen gelassen. Hierauf knetet man ein Pfund Mehl darunter, drückt den Teig fest in einen Napf und läßt ihn mehrere Tage alt werden. Nun formt man den Teig in Rollen, schneidet diese
5 in Scheiben, legt sie auf ein gut abgeriebenes Blech und läßt sie recht hart backen.

(87 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap549.html>