

Un denn de Teller mit de Nööt, Appeln un Appelsi'n, de feine bruune Pepernöö, mit Mandeln un Rosi'n. Ick seh uns noch all, groot un lütt, vö'rn lüchten Dannboom stahn, hör uns noch singen, Stück för Stück, Baß, Tenor un Sopran. Ick mark noch hüt de ‚Kribbelee‘ bi't Kieken un bi't Packen, hör noch dat Staunen mit „Juuchee“, dat Dörcheenannersnacken.



## *Braune Plätzchen von Oma Brook*

1 Pfund Margarine, 1 Becher dunklen Kuchensirup und 1 Pfund Zucker zusammen erwärmen und abkühlen lassen. 3 Pfund Mehl, 1 ½ Tüten Lebkuchengewürz, 200 g gehackte Mandeln, evtl. 1 Packung Sukade und 3 Teelöffel Natron mischen und mit der Sirupmasse zusammenrühren.

Rollen formen und kalt stellen. Rollen in Scheiben schneiden und 15 - 20 Minuten bei 180 - 200° backen.

Werden sehr viele!



## *Bruune Pepernöö von Oma Brook*

1 Pund Margarine, 1 Becher düstere Sirup un 1 Pund Zucker tosomen warm moken un afköhlen laten. 3 Pund Mehl, 1 ½ Tuut Lebkookengewürz, 200 g hachte Mandeln, evtl. 1 Packung Sukade un 3 Teelöpel Natron dörnanner kriegen un de Sirupkrom mankröhrn. Rull'n moken un kold stellen.

Denn Rull'n in Schieven schnien un 15 - 20 Minuten bi 180 - 200° backen.

Warrn ganze Masse vun!

### **Braune Kuchen, ein norddeutsches Rezept:**

in kleine Würfel geschnitten und schön verziert sind  
sie zudem hübsche Hingucker, Hauchdünn sind sie am besten.  
Bei den Zutaten dürfen Zuckerrüben-Sirup und Lebkuchengewürz nicht fehlen.

Ob's ein Arme-Leute-Rezept war, kann man nur vermuten. Schließlich sind in den meisten Rezepten Sirup, Schmalz, Zucker und Mehl die Hauptbestandteile. Dazu nur noch Pottasche und Lebkuchengewürz – fertig.

Ohne sie ist nicht Weihnachten!

Rezept eingereicht von Ellen V.