

Świąteczne pierniczki z lukrem według przepisu Marszałka Piotra Ciałbeckiego

Składniki na pierniczki:

- 8 szklanek mąki
- 2 szklanki cukru
- 0,25 kg miodu
- 0,5 kostki margaryny
- 2 jajka
- 1,5 dkg sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka mielonych korzeni
- 2 łyżki cukru na karmel
- tłuszcz do wysmarowania formy

Cukier upalić na ciemny kolor, wlać ćwierć szklanki wody, rozpuścić karmel, wsypać cukier, dodać miód, korzenie i tłuszcz. Wszystko zagotować i wystudzić.

Mąkę przesiać na stolnicę, odkładając trochę na posypanie. Do mąki wbić jajka, dodać sodę i wystudzony cukier z miodem i tłuszczem. Zagnieść ciasto, dobrze je wyrobić i zostawić na pół godziny. Z ciasta formować waleczki grubości palca i układać na blasze. Wyjmować je ostrożnie, układać w jednej warstwie i pozostawić tak na kilka godzin, aby lukier całkowicie wysechł.

Składniki na lukier:

- 1,5 szklanki cukru
- 0,5 szklanki wody
- 0,5 łyżki octu 6%

Do wrzątku wsypać cukier i gotować na ostrym ogniu pod przykryciem.

Mieszać, aby się nie przypalił. Gdy cukier się rozpuści dodać octu i gotować na „nitki” (gdy kropla syropu puszczonej z łyżki zostawi za sobą „nitki” – syrop jest gotowy). Wtedy zdjąć z ognia, pokropić syrop po wierzchu wodą, wstawić do zimnej wody, aby trochę przestygł. Gdyby za szybko gęstniał, dodać łyżkę lub dwie gorącej wody i dalej ucierać. Gotowy lukier przyprawić rumem, cukrem waniliowym, kakao lub kawą.

