1,25 kg mąki, 40 dkg cukru, 250 g miodu, 100 g tłuszczu, 2 jaja, karmel, 1 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej, 1 łyżeczka przyprawy piernikowej (cynamon, goździki, pieprz, gałka muszkatołowa - utłuczone i przesiane),
1 żółtko do posmarowania, masło do formy,
lukier do ozdobienia



Przyrządzić karmel: 2 dkg cukru zrumienić silnie na patelni, wlać 1/8 l wody, zagotować. Stopić tłuszcz. Cukier zalać gorącym karmelem, wymieszać. Gdy cukier rozpuści się, dodać miód, przyprawy, zagotować, strudzić. Mąkę przesiać do miski (część odłożyć do podsypania), dodać miód, sodę, jaja, tłuszcz, wymieszać łyżką. Wyłożyć na stolnicę, podsypać mąką. Zagnieść niezbyt twarde ciasto, wyrobić bardzo starannie. Ciasto pozostawić na stolnicy na 2-3 godziny, a następnie rozwałkować na grubość 12 cm i szklanką lub foremkami wycinać pierniczki. Ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze i piec 20-30 min w ciepłym piekarniku. Wystudzone pierniczki można polukrować.