CIASTO : 1 kg mąki, 350 g cukru, 1/2 kg miodu, 4 jajka, 2 łyżeczki sody oczyszczonej, 1 torebka przyprawy do pierników, 2 łyżeczki masła i 2 łyżeczki mąki do przygotowania formy;

MASA DO PRZEŁOŻENIA : 250 g konfitur pomarańczowych lub dżemu, 100 g migdałów, 100 g łuskanych orzechów włoskich, 100 g fig, 100 g rodzynek, 100 g daktyli (mogą być również owoce kandyzowane), 1/2 szklanki miodu.

Przygotować ciasto : miód z przyprawami do piernika zagrzać w rondelku. Ubić z cukrem na puszystą masę. Mąkę wraz z sodą przesiać na stolnicą. W mące zrobić dołek, wlać do niego ciepły miód i nożem zarobić ciasto. Dodać ubite jajka i znowu zarobić nożem. Następnie wyrabiać ciasto, aż będzie lśniące i gładkie. Przykryć ściereczką i odstawić na 2 - 3 godziny. Przełożyć ciasto do formy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką. Piernik piec około 60 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 ° C. Następnie sprawdzić patyczkiem, czy upieczony. Po tygodniu, gdy piernik zmięknie, przekroić je na pół i przełożyć masą.

Przygotować masę : do rondelka włożyć konfitury i miód. Podgrzewać je (stale mieszając) na płytce, na małym ogniu, tak długo, aż masa zgęstnieje. Migdały i rodzynki sparzy, migdały obrać ze skórki i posiekać wraz z orzechami. Figi, daktyle i ewentualnie owoce kandyzowane pokroić na małe kawałki. Wszystkie bakalie dodać do masy, chwilę smażyć na małym ogniu, a następnie przestudzić. Ciepłą masą przełożyć ciasto.

Wierzch piernika można polukrować, posmarować polewą czekoladową i posypać orzeszkami lub kolorową posypką.

wg KUCHNI Magazynu dla smakoszy nr 11/1995