<table>
<tr><td>1 kg mąki</td><td rowspan="2">posiekać</td><td rowspan="8">wszystko połączyć, można dodać odrobinę drożdży</td></tr>
<tr><td>1 kostka masła</td></tr>
<tr><td>1 szklanka miodu</td><td rowspan="2">zagotować i ostudzić</td></tr>
<tr><td>1 niepełna szklanka cukru</td></tr>
<tr><td>2 łyżeczki sody</td><td rowspan="2">wymieszać, uwaga - rośnie!</td></tr>
<tr><td>1 szklanka śmietany</td></tr>
<tr><td>1 przyprawa do pierników lub
po łyżeczce zmielonego cynamonu, suszonego imbiru, zmielonych goździków, wyłuskanych nasion kardamonu
startej gałki muszkatołowej, szczypta zmielonego ziela angielskiego, zmielonego pieprzu
wyłuskane ziarenka anyżu z 1 gwiazdki
wymieszać wszystko w moździerzu</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1 łyżka kakao</td></tr>
<tr><td>2 całe jajka</td><td colspan="2" rowspan="3">ubić i połączyć z ciastem</td></tr>
<tr><td>3 żółtka</td></tr>
<tr><td>1/2 szklanki cukru</td></tr>
<tr><td colspan="3">wyrobione, gładkie ciasto wstawić do lodówki najlepiej na całą noc, ale wystarczy godzina… powycinane pierniczki piec w temperaturze 180st (góra, dół) 12-15 min. Wystudzone polukrować!</td></tr>
</table>