

PEBERNØDDER

INGREDIENSER

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 1 tsk. stødt ingefær
- 1 tsk. kanel
- 1 tsk. hvid peber
- 1 tsk. kardemomme
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. natron
- 1 dl piskefløde
- 500 g hvedemel



SÅDAN GØR I

- Smør og sukker piskes sammen med en elpisker, til sukkeret er pisket godt ud til en ensartet masse.
- Piskefløden piskes i (laveste hastighed i starten!!). Bland krydderier, bagepulver og natron i melet og rør det så i dejen, til den er en nogenlunde fast dej.
- Ælt det sammen med hænderne.
- Tril dejen ud i pølser ca. på tykkelse med en lillefinger.
- Skær dem i små stykker (ca. 1 cm.) lange og tryk dem let sammen i toppen.
- Sæt på bageplader – de flyder ikke meget ud, så de kan sættes nogenlunde tæt.
- Bages i ca. 10 minutter (kun ca. 7-8 minutter i min ovn ved almindelig varme) ved 200 grader, de skal ikke blive alt for brune og pas på at de ikke får for meget under bunden.
- Afkøl pebernødderne før de kommes i en kagedåse.