

NEMME PEBERNØDDER

Klassiske og dejligt nemme pebernødder, der smager helt forrygende med den skønne sammensætning af julens krydderier. Dejen kan både opbevares på køl et par uger eller i fryseren. Så er det nemt og hurtigt lige at bage en ekstra portion.

•

Til

- 250 g smør (blødt)
- 225 g sukker
- 2 spsk sirup
- 1 æg
- 1 $\frac{1}{2}$ tsk natron
- 1 tsk ingefær
- 1 $\frac{1}{2}$ tsk kardemomme
- 2 tsk kanel
- 1 tsk stødt nellike
- $\frac{3}{4}$ tsk hvid peber
- 400 g mel

Pisk smør, sukker og sirup sammen, til blandingen er lys og luftig. Tilsæt æg, og pisk det hurtigt i. Bland natron og krydderierne i melet, og sigt det i massen. Ælt dejen hurtigt sammen.

Stil dejen på køl cirka en halv time. Tril derefter lange, tynde stænger, og skær dem i passende stykker. Rul stykkerne til kugler, sæt dem på en bageplade, og tryk dem lidt med en finger. Pas på med at lave stykkerne for store, da de flyder en lille smule ud i ovnen. Bag pebernødderne ved 200 grader 10-12 minutter.

Obs:

Der bliver ca. fire plader ud af denne portion.

