

PEBERNØDDER

TIL 350 STK

TID: 1 TIME

SVÆRHEDSGRAD: 2

SÆSON

JUL

DET SKAL DU BRUGE

- 750 g hvedemel
- 250 g smør
- 450 g sukker
- 3 æg
- 150 g sukat
- 75 g mandler
- 1½ tsk. stødt peber
- 3 tsk. stødt nellike
- 4 tsk. stødt kanel
- 3 tsk. Ingefær

SÅDAN GØR DU

1. Finhak mandler og sukat og skræl ingefæren og riv den fint.
2. Bland alle ingredienser godt sammen.
3. Tril dejen til fingertykke stænger.
4. Skær stængerne i små stykker (ca. 1x1 cm.) og tril dem til kugler.
5. Læg kuglerne på en bageplade med bagepapir.
6. Bag pebernødderne i 8-12 min. ved 200 grader til de er gyldne.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at lave pebernødderne med forskellige krydderier som f.eks. Kardemomme eller stjerneanis.
- Hvis du vil lave glutenfri pebernødder kan du skifte hvedemelet ud med glutenfri mel som f.eks. boghvedemel.