

PEBERNØDDER

TIL 8-10 PERS.

TID: 1 time



SÆSON

JUL

DET SKAL DU BRUGE

250 g hvedemel

175 g sukker

175 g smør

1 æg

½ tsk. natron

½ tsk. tørret ingefær

½ tsk. kardemomme

1 tsk. kanel

Lille drys peber

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 200 °C.
2. I en stor skål blander du smør, sukker og æg.
3. I en anden skål blander du mel, natron og de andre krydderier.
4. Bland begge skåles indhold og ælt sammen til en jævn dej, der er til at arbejde med.
5. Del dejen op i to, og rul hver til en lang tynd pølse på 1-2 cm. i tykkelsen.
6. Skær pebernødderne ud i lige store stykker på 1-2 cm.
7. Læg dem på en bageplade og bag dem i ovnen i ca. 10 min.
8. Pebernødderne skal være gyldne når de er færdigbagte.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at lave pebernødderne med andre krydderier f.eks. frisk ingefær eller stødt nellike.
- Du kan også tilsætte finthakket sukat eller mandler til pebernødderne.
- Hvis du vil lave glutenfri pebernødder kan du skifte hvedemelet ud med glutenfri mel eller boghvedemel.