

Pebernødder



Hansens opskrifter

Antal: 250 stk.
Ret : Diverse Småkager
Hovedingrediens : Mel – Hvedemel
Højtid: Jul
Oprindelsesland : Danmark
Tilberedningstid : 60 minutter

Ingredienser:

200 g	smør
350 g	sukker
1 tsk.	stødt ingefær
1 tsk.	kanel
1 tsk.	hvid peber
1 tsk.	Nelliker, stødt
1/2 tsk.	Hjortetaksalt
2	Æg
1 dl	piskefløde
500 g	mel

Sådan gør du:

Mel, hjortetaksalt og krydderier blandes sammen.
Fast, koldt smør hakkes i.

Sukker og æg røres til en æggesnaps, hvori fløden blandes.
Melet samles med æggesnapsen, og dejen æltes godt sammen.

Dejen er fryse egnet.

Dejen trilles i fingertykke stænger, der skæres i små stykker og stilles på en smurt, eller beklædt med bagepapir, plade.
Bages i forvarmet ovn 10 – 15 minutter ved 180°

