

Pebernødder



Hansens opskrifter

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

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	mel

Sådan gør du:

Smør og sukker piskes sammen med en el-mikser, til sukkeret er pisket godt ud. Piskefløden piskes i (laveste hastighed i starten!!). Bland krydderier, bagepulver og natron i melet og rør det så i dejen til der fås en nogenlunde fast dej. Ælt det sammen med hænderne. Tril dejen ud i pølses, 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.

