

OPSKRIFT

Pebernødder

125 g smør

125 g stødt melis

1 æg

½ teskefuld natron

275 g hvedemel

½ teskefuld ingefær

½ teskefuld kanel

1 teskefuld kardemomme

1 knivspids hvid peber

Rør først smør og sukker sammen.

Rør derpå ægget i.

Krydderierne og natronen blandes med melet og æltes sammen med sukkerblandingen.

Dejen rulles ud i fingertykke pølser og skæres i stykker på 1 cm.

Pebernødderne trilles i hånden og lægges på en smurt bageplade med ca. 1½ cm afstand.

Pebernødderne bages ved 200° i 10-12 minutter.

Fra

SKALK

med venlig hilsen

