

# 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

