

Weihnachtsbacken Rezepte

Schwedischer weicher Pfefferkuchen

Gattung: Backen, Kuchen, Schweden, Weihnachten

100 g	Butter oder Margarine	1	Teel. Ingwerpulver
175 g	Zucker	200 g	Sahne, süß oder sauer - oder Kefir - oder Vollmilch
3	Eier		
250 g	Weizenmehl	2	Essl. Apfelsinenmarmelade - bzw. -konfitüre)
2	Teel. Backpulver		
1	Teel. Zimt	10	(-15) Mandeln, gerieben; ca.
1	Teel. Nelkenpulver		

1.) Das Fett, den Zucker und die Eier schaumig rühren.
2.) Das Mehl und die trockenen Gewürze mit einander vermischen und dann mit der schaumig gerührten Masse vermengen.
3.) Die Apfelsinenmarmelade (bzw. -konfitüre) und die Mandeln als letztes drunter geben.
4.) Den Teig in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute rechteckige Form geben. Mit 150 Grad im Backofen 1 Std. backen lassen.