

Weihnachtsbacken Rezepte

Pepperkaker

Anzahl: 160 Stück

Gattung: Gebäck, Norge, Weihnachten

100 g	Zucker	2	Eier
3 dl	Sirup (Golden Syrup, hell)	200 g	Butter geschmolzen
2 Teel. Zimt		900 g	Mehl (ca.)
1,50 Teel. Ingwer		1 Teel. Natron	
1,50 Teel. Nelken (gemahlen)			

Zucker und Sirup aufkochen. Gewürze, verquirlte Eier und Butter einrühren. Natron mit dem Mehl vermischen und nach und nach einrühren bis ein zäher, klebriger Teig entsteht (nicht zu fest).

Teig mit Mehl bestauben und über Nacht kühl stellen. Teig dünn ausrollen und Pepperkaker ausschneiden oder -schneiden. Bei 175 grad 5-8 Min. (mittlere Schiene) backen.