

Pebernødder

Opskrift til en bageplade fuld

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 250 g hvedemel
- 150 g blødt smør
- 100 g sukker
- 1 nip salt
- 1 god tsk. kanel
- 1/4 tsk. stødt ingefær
- 1/4 tsk. hvid peber
- 1/2 tsk. stødt kardemomme
- 1 tsk. bagepulver
- 1 øko appelsin (skallen) + saft fra 1/4

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Kom mel og smør i en skål og smuldr det sammen.
3. Tilføj sukker og krydderierne og rør rundt
4. Riv skal fra appelsinen i dejen og pres saften i også. Saml dejen med hænderne.
5. Tril en lang tynd pølse, skær den over i en masse små bidder og rul hver enkelt til en lille kugle (mine blev måske lige store nok, de skal ca. være på størrelse med en lille oliven måske.
6. Læg kuglerne på en bageplade beklædt med bagepapir.
7. Bag dem i ovnen i ca. 10 minutter (hold øje, da ovne er ret forskellige) de skal være godt gylde.
8. Lad dem afkøle på en rist, før de opbevares i en krukke eller kagedåse.