

„Dezember-Kekse“

Schwedische Pfefferkuchen „Pepparkakor“



Backofen 225°C, Heissluft 175°C
Ca. 100 Stück

100 g Margarine
200 g Rohzucker Feinkristall
1 dl Melasse
1 dl Vollrahm
2 TL gemahlener Ingwer
2 TL gemahlener Zimt
2 TL gemahlene Nelken
500 g Weissmehl (ca. 8 ½ dl)
2 TL Natron

Margarine, Zucker und Melasse glatt rühren.
Vollrahm und Gewürze hinzufügen.
Zusammen mit dem Mehl, gemischt mit dem Natron, zu einem Teig kneten.

Den Teig mindestens über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig portionsweise 3 mm auswallen. Mit Förmchen Figuren ausstechen.
Papier auf das Backblech legen und dann die ausgestochenen Pfefferkuchen darauflegen.

Die Pfefferkuchen ca. 5 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen

