

Pebernødder

(1 portion er rigeligt)

375 g smør
375 g sukker
3 æg
850 g hvedemel
1 tsk ingefær
2 tsk kardemomme
1 ½ tsk kanel
2 tsk natron
3 knsp hvid peber

Smør og sukker røres blødt og æggene røres i.

Sigt melet med krydderier og natron og rør det i "smørcremen".

Ælt dejen og rul den ud i fingertykke pølser på et melet bord.

Skær dejen ud i meget små stykker, der trilles til kugler. Pas på de hæver lidt under bagningen!! Pebernødder skal kun være en mundfuld.

Læg kuglerne på bagepapir eller smurte plader, tryk dem lidt flade på undersiden.

De bages ved 200 grader i 10-12 minutter.