

Pebernødder (*aus Dänemark*)

150 g Mehl,
1/4 TL Hirschhornsalz,
1/2 TL Pfeffer,
1/2 TL Zimt,
1/2 TL Ingwer (geh.) und
1/2 TL Nelken (geh.) gut mischen. Dann mit
50 g Margarine,
1½ EL Öl,
25 ml Sojamilch,
1 EL Zuckerrübensirup,
2 EL Zitronensaft und
85 g Zucker gut zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu mehreren dünnen Schlangen formen und für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Schlangen in Scheiben schneiden (ca. 1cm dick). Diese Scheiben in der Hand zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die pebernødder etwas platt drücken.
Bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Beim Herausnehmen sollten sie noch leicht weich sein. Auf dem Blech auskühlen lassen und ggf. voneinander trennen. Die Pebernødder härten währenddessen nach.

Ergibt: ca. 100 Stück (2 Bleche)
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: 10 Minuten