

Pepperkaker

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 160 Portionen

100	Gramm	Zucker
300	ml	Sirup (Golden Syrup, hell)
2	Teel.	Zimt
1 1/2	Teel.	Ingwer
1 1/2	Teel.	Nelken (gemahlen)
2		Eier
200	Gramm	Butter geschmolzen
900	Gramm	Mehl (ca.)
1	Teel.	Natron

Anleitung:

Zucker und Syrup aufkochen. Gewuerze, verquirlte Eier und Butter einruehren. Natron mit dem Mehl vermischen und nach und nach einruehren bis ein zaehere, klebriger Teig entsteht (nicht zu fest). Teig mit Mehl bestauben und ueber Nacht kuehl stellen. Teig duenn ausrollen und Pepperkaker ausstechen oder schneiden.

Bei 175°C 5-8 Min. (mittlere Schiene) backen.