

Pepparkakor*

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweden

Zutaten für: 4 Portionen

350	Gramm	Butter
9	Teel.	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Gemahlene Nelken
1 3/4	Teel.	Gemahlener Zimt
1 1/4	Teel.	Gemahlener Kardamom
1 1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
1	Teel.	Dunkler Sirup
2	Teel.	Brauner Zucker
1 1/2	Teel.	Schlagsahne

Rezeptautor: Humbol Geräte

DIE KEKSE, DIE ES BEI IKEA ZU KAUFEN GIBT

Anleitung:

Die Butter mit Zucker, Sirup und Gewürzen verrühren. Die halbfest geschlagene Sahne zugeben. Das Backpulver mit der Hälfte des Mehl vermischen und zu der Butter geben. Restliches Mehl nach und nach hinzufügen. Teig auf einer bemehlten Unterlage oder in der Küchenmaschine gut durchkneten. Anschließend in die Schüssel zurücklegen, bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionsweise möglichst dünn auf Backpapier ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf einem Backblech 5 Minuten oder bis sie schön braun sind im Ofen backen. Pepparkakor auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In einer luftdichten Dose halten sie (fast) ewig.

Tip: Wenn man Zahlenausstecher hat, kann man einen Adventskalender aus den Plätzchen backen.