

Peppakaka (Pfefferkuchen)

Kategorien: Plätzchen, Törtchen, Prof.Weihnachte

Zutaten für: 60 Stück

		Backofen auf 200°C vorheizen
150	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
		Und
3	Essl.	Zucker, braun
		Schaumig schlagen
2	Essl.	Zimt
2	Teel.	Ingwerpulver
2	Teel.	Nelken, gemahlen
2	Teel.	Kardamom
2	Teel.	Natron
450	Gramm	Mehl
		Und
100	ml	Wasser

Anleitung:

Zugeben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig 24 Std. an einem kühlen, trockenen Ort stehen lassen. Teig auf leicht bemehlter Fläche 1 cm dick ausrollen, Herzen oder Kreise ausstechen und diese auf ein mit 1 Stück Backpapier ausgelegtes Backpapier legen. Im Backofen ca. 5 Min. backen. Abkühlen lassen. Tipp: Peppakaka sind in einem luftdichten Behälter 2 bis 3 Wochen haltbar. Die Nährwerte für 1 Portion: Eiweiß: 0 g, Kohlenhydrate: 9 g, Fett: 2 g. Brennwert: 254 kJ (60 kcal)