

Paraisten Piparkakut-Pfefferk.Parainen Art (Finl.)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Finland

Zutaten für: 4 Portionen

PFEFFERKUCHEN NACH PARAINEN ART

1	Teel.	Salz
150	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
1		Ei
1	Teel.	Ingwer
325	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Nelken
2	Teel.	Orangenschale
1	Teel.	Soda
1/2	Tasse	Sirup

Anleitung:

1. Den Sirup und die Gewürze zum Kochen bringen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die warme Mischung und das Ei hinzufügen. Mehl und Soda hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig über Nacht kühl stellen.

2. Am nächsten Tag 2 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 250Grad goldbraun backen.