

Schwedische Pfefferkuchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR CA. 160 STÜCK

125	Gramm	Sirup
300	Gramm	Brauner Zucker
200	Gramm	Butter oder Margarine
2	klein.	Eier
1-2	Teel.	Nelken
1	Teel.	Gemahlene Pomeranzenschale
800	Gramm	Weizenmehl
1 1/2	Teel.	Bikarbonat

Anleitung:

Den Sirup aufkochen und mit dem Zucker und der Butter verrühren, bis die Masse erkaltet ist. Dann die Eier und die Gewürze unterziehen. Das in etwas kaltem Wasser gelöste Bikarbonat dazugeben. Dann den größten Teil des Mehls unterrühren. Den Teig gut durchkneten und über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und mit verschiedenen Teigformen Figuren ausstechen. Diese auf einem gut gefetteten Backblech bzw. auf Backpapier auslegen.

Auf mittlerer Schiene bei 200°C (Warmluft 175°C) ca. 8 Minuten backen.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04