Pebernødder

Man kommer ikke uden om dem. Julen er ikke det samme uden Pebernødder. Du kan vælge den hurtige løsning og købe dem, eller du kan lave denne opskrift. Super lækre, sprøde pebernødder.
Denne opskrift rækker til ca. 100 stk. afhængig af størrelsen.

Det skal du bruge:

125 g smør
125 g sukker, stuetemp.
1/2 dl piskefløde
1/2 tsk stødt ingefær
1/2 tsk nelliker
1/2 tsk kanel
1/2 tsk peber, kværnet
1/2 tsk stødt kardemomme
1 tsk fintrevet appelsinskal, helst øko
1 tsk bagepulver
250 g hvedemel

Sådan gør du:

1. Pisk smør og sukker sammen i en skål til en luftig masse.

2. Bland imens en skål med de tørre ingredienser (ingefær, nelliker, kanel, peber, kardemomme, appelsinskal, bagepulver og hvedemel).

3. Tilsæt fløden til smørmassen og pisk det sammen ved lav hastighed.

4. Tilsæt ingredienserne fra den anden skål og ælt det hele godt sammen.

5. Kom mel på en bord, og tril nu dejen ud til lange pølser. Dejen skal være lige tyk alle steder. Skær dejen i mindre stykker på ca. 1 cm. Og tril hvert stykke til en kugle.

6. Sæt kuglerne på en bageplade med bagepapir og bag dem i ca. 8 minutter ved 200°C. De skal kun lige blive gyldne. Lad dem køle af en smule, og hvis de ikke spises med det samme, kan de opbevares i en lufttæt beholder et par dage.