



Oldefarmor Gunhilds hvide pebernødder

En portion giver ca. 900 gram pebernødder

Ingredienser (alle skal have stuetemperatur)

- 500 g mel
- 250 g smør
- 250 g sukker
- 2 æg (mellem)
- 12 g bagepulver (½ brev bagepulver)
- 1½ tsk. stødt ingefær + evt. 50 g frisk ingefær (meget fint hakket)
- 1 knivspids hvid peber - fint & friskkværnet
- 1 knivspids stødt kardemomme - gerne fra morteren

Sådan gør du: Smuldre smørret i melet. Hvis du bruger frisk hakket ingefær - bland det med mel og smør. Bland sukker og bagepulver med de tørre krydderier og bland det med mel/smør blandingen. Saml det hele med æggene til en ensartet masse. Lad dejen hvile mindst en time i køleskab.

Bagning: Tænd for ovnen på 180 - varmluft eller 190 - konventionel. Rul dejen ud i tynde stænger, som en lillefinger. Skær i ca. 1 cm stykker og sæt dem på højkant på bagepapir på en plade. Bages ca. 10 min til de er gennembagte og lysebrune i kanten. OBS ovne er forskellige, så prøv dig lidt frem og hvis du bruger frisk ingefær skal de have lidt længere. Du kan først vurdere om de er gennembagte, når de er helt kolde.

Godt råd: bag rigeligt - de får hurtigt ben at gå på.