Peppernøtter



Ingredienser

♥ 250 g lys sirup
♥ 185 g sukker
♥ 65 g smør
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 1 ts anis
♥ 0,5 ts pepper
♥ 0,75 ts natron
♥ 500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Kok opp sirup, sukker, smør og kremfløte. Bland sammen det tørre og tilsett. Elt deigen godt sammen. La deigen hvile i kjøleskapet en kort stund, til den er avkjølt og fast nok til å kunne formes til kuler (men ikke lenger enn det, se tips).

Trill deigen ut i pølser som deretter deles opp i små biter. Trill små, runde kuler på størrelse med hasselnøtter. Vær rask når du triller ut deigen for å forhindre at den blir stående for lenge og stivner (se tips).

Sett kulene på bakepapirdekkede stekeplater og stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, til de er lysebrune. Avkjøl kakene på platen en stund før de flyttes over på rist og avkjøles helt. Peppernøttene skal bli harde når de er kalde.

Tips

♥ Deigen inneholder nokså mye hvetemel og blir forholdsvis tørr i konsistensen når den er kald. Dette er meningen og bidrar til at Peppernøttene får den harde

konsistensen som de skal ha. Det er likevel viktig å være klar over at deigen er annerledes enn vanlig pepperkakedeig. Lar du den stå i kjøleskapet for lenge, blir den hard og kornete, og det er vanskelig å forme deigen. Det er altså VELDIG VIKTIG at du lar deigen stå bare en veldig liten stund i kjøleskapet til den avkjølt og fast nok til å kunne formes. Du bør dessuten forsøke å være rask når du triller ut deigen for å forhindre at deigen blir stående for lenge og stivner.

♥ Oppskriften kan varieres ved å bruke mørk sirup i stedet for lys sirup. Vil du ha sterkere kryddersmak kan du i tillegg til anis og pepper tilsette 0,25 ts nellik, 0,25 ts kanel og 0,25 ts ingefær.

♥ Oppbevar kakene i tett kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/peppernotter