

# nr. 4

*Opskriften her er gammel. Helt fra dengang hvor Aase bagte pebernødder med Helens døtre Katrine og Louise i "fritteren". I november måned besøger vi gerne Helen's smukke alsiske julestue hvor de gode pebernødder er blevet fast indslag. I år var de dog særligt lækre. Hemmeligheden viste sig at være peberet: håndplukket af Helens Katrine på det sydvestlige Borneo. Så bliver det ikke bedre!*

## Pebernødder

Giver ca. 125 stk

125 g smør i tern  
125 g sukker  
1 æg  
1 tsk natron  
1/2 tsk ingefær  
1/2 tsk kardemomme  
1/2 tsk kanel  
1 knsp hvid peber  
275 g kagemel

Sukker og fedtstof røres sammen.

Ægget tilsættes.

Krydderier og natron blandes i melet.

Herefter røres alt sammen.

Dejen trilles til lange pølser der skæres i mindre stykker. Der kan også bare nippes passende klumper dej af som trilles til kugler. Giv kuglerne et lille tryk på midten inden de sættes på en bageplade beklædt med bagepapir.

Pebernødderne hæver en del under bagningen, derfor skal der være god plads mellem dem.

Bag pebernødderne på øverste rille ved 200 grader i 10-12 minutter.



SKÆRTOFT mølle®