

Pebernødder med chokolade

80 - 90 stk.



nem

● ● Op til 100 Min.



Ingredienser:

Kagedejen:

220 g hvedemel
1 brev Dr. Oetker
Pebernøddekrydderi
125 g sukker
125 g blødt smør
1 æg str. M/L

Overtræk:

200 g chokolade (mørk eller lys)
Dr. Oetker Smuttede Mandler (evt.)

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

1 Kagedejen:

Bland sigtet hvedemel og pebernød krydderi sammen med sukker i en skål. Tilsæt smør og æg og rør dejen godt. Del dejen i fire dele og tril dem til lange pølser.

Skær pølserne i små stykker, og tril dem til små kugler på størrelse med et lakridsæg. Stik evt. en smuttet mandel ned i nogle af pebernødderne.

Bag pebernødderne i 8-10 min., til de er gyldne. Afkøl pebernødderne på en bagerist.

2 Overtræk:

Hak chokoladen i mindre stykker, smelt den over et vandbad og dyp eller pynt pebernødderne.

Læg pebernødderne til afkøling på et stykke bagepapir. Opbevar pebernødderne i en kagedåse.