

Pebernødder

180 - 200 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Pebernøddedej:

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

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

1 Pebernøddedej:

Bland sigtet hvedemel og krydderiblandingen sammen med sukker. Tilsæt smør i tern og smuldr det ud i melet, saml dejen med ægget.

Del dejen i fire dele og tril dem til lange pølser. Skær pølserne i små stykker og tril stykkerne til pebernødder.

Bag pebernødderne i 8-10 min. til de er gyldne.

Bagetid: 8 - 10 minutter