

Veganske pebernødder

ca. 120 stk.



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Pebernøddedej:

225 g hvedemel
1 brev Dr. Oetker
Pebernøddekrydderi
75 g sukker
50 g brun farin
125 g koldt vegansk smørblok-
alternativ fx Naturli
2 - 3 spsk. soya piskefløde eller
anden flødeerstatning

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Pebernøddedej:

Sigt hvedemel og Pebernøddekrydderi i en skål, tilsæt sukker og brun farin. Tilsæt vegansk smør og smuldr det i dejen. Saml dejen med soyaføde. Dejen skal være blød og smidig, men ikke for klistret, så tilsæt kun alt fløden, hvis nødvendigt.

Del dejen i fire lige store dele og tril dem til lange pølser med en tykkelse på ca. 1 cm. Skær pølserne i små stykker med en længde på ca. 1,5 cm og tril dem til små pebernødder. Fordel pebernødderne på bageplader med bagepapir, sørg for at der er lidt afstand imellem hver pebernød.

Bag pebernødderne i 8-10 minutter til de er gyldne. Lad dem køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.

Bagetid: 8 - 10 minutter