

BIRGIT'S PEBERNØDDER

Til ca. 90-100 pebernødder

250 g. perlesukker

2 æg

250 g. hvedemel

1 tsk. stødt ingefær

1 tsk. stødt kanel

1 tsk. stødt nelliker

1 tsk. groftstødt sort peber

1 tsk. hjortetaksalt

evt. ekstra mel til æltning

Perlesukker og æg piskes til en lind masse.

Bland resten af ingredienserne, sigt og vend dem i dejen.

Dejen æltes færdig på bordet.

Tril dejen i pølser med tykkelse af en lillefinger, og hak dem i bidder af ca. 1½ cm.

Lægges på bageplader med bagepapir.

Pebernødderne bages midt i ovnen ved 210 °C i ca. 8 min.

RIGTIG GOD FORNØJELSE

Hilsen Birgit

