

Kuchen Backen Rezepte

Schwedische Pfefferkuchen

Anzahl: 160 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

125 g	Sirup	1	Teel. (-2) Nelken
300 g	brauner Zucker	1	Teel. gemahlene Pomeranzenschale
200 g	Butter oder	800 g	Weizenmehl
2	kleine Margarine	1,50	Teel. Bikarbonat
	Eier		

Den Sirup aufkochen und mit dem Zucker und der Butter verrühren, bis die Masse erkaltet ist.

Dann die Eier und die Gewürze unterziehen. Das in etwas kaltem Wasser gelöste Bikarbonat dazugeben.

Danach den größten Teil des Mehls untermischen. Den Teig gut durchkneten und über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig ausrollen und mit verschiedenen Teigformen Figuren ausstechen.

Diese auf einem gut gefettetem Backblech bzw. auf Backpapier auslegen.

Auf mittlerer Schiene bei 200°C (Warmluft 175°C) ca. 8 Minuten Backen.