



Peppernøtter

Ingredienser

250 g lys sirup
185 g sukker
65 g smør
0,5 dl kremfløte
1 ts støtt stjerneanis
0,5 ts pepper
3/4 ts natron
500 g hvetemel



Fremgangsmåte

Kok opp sirup, sukker, smør og kremfløte. Bland sammen det tørre og tilsett. Elt deigen godt sammen. La deigen hvile i kjøleskapet en kort stund, til den er avkjølt og fast nok til å kunne formes til kuler (se tips).

Trill deigen ut i pølser som deretter deles opp i små biter. Trill små, runde kuler på størrelse med hasselnøtter.

Sett kakene på stekeplater dekket med bakepapir. Stek "Peppernøttene" lysebrune midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kakene på platen en stund før de flyttes over på rist og avkjøles helt. "Peppernøttene" skal bli harde når de er kalde.

Tips

Deigen inneholder nokså mye hvetemel og blir forholdsvis tørr i konsistensen når den er kald. Dette er meningen og bidrar til at "Peppernøttene" får den harde konsistensen som de skal ha. Det er likevel viktig å være klar over at deigen er

annerledes enn vanlig pepperkakedeig. Lar du den stå i kjøleskapet for lenge, blir den hard og kornete, og det er vanskelig å forme deigen. Det er altså VELDIG VIKTIG at du lar deigen stå bare en veldig liten stund i kjøleskapet til den avkjølt og fast nok til å kunne formes. Du bør dessuten forsøke å være rask når du triller ut deigen for å forhindre at deigen blir stående for lenge og stivner.

Oppskriften kan varieres ved å bruke mørk sirup i stedet for lys sirup. Vil du ha sterkere kryddersmak kan du i tillegg til anis og pepper tilsette 1/4 ts nellik, 1/4 ts kanel og 1/4 ts ingefær.

Oppbevar kakene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peppernotter>