

## Schwedische Pfefferkuchen (pepparkakor)



550 g Mehl mit  
1 TL Natron  
1 Pr Salz  
1,5 TL gemahlene Ingwer  
1 TL gemahlene Nelken und  
1 TL gemahlener Zimt mischen und beiseite  
stellen.  
150 g Butter in einem kleinen Topf  
schmelzen,  
100 g Zucker und  
100 g braunen Zucker unterrühren.  
200 g Rüben- oder Maissirup einrühren, bis eine  
homogene Masse  
entstanden ist.  
Die Mehlmischung mit  
der Butter-Zucker-  
Mischung und  
150 g Crème Double (oder 1 Ei) verkneten.  
Luftdicht verpackt  
mindestens über Nacht  
im Kühlschrank lagern.

Den Teig maximal 2 mm dick ausrollen  
und Kekse ausstechen und auf  
vorbereitete Bleche setzen.

Bei 200° 5-6 min backen, bis die  
pepparkakor gebräunt, aber nicht  
verbrannt sind. Auskühlen lassen und  
luftdicht verpackt lagern.

Viel Freude beim Nachbacken und guten Appetit!