



Benötigte Zutaten

255 g	Zucker
100 ml	Wasser
50 ml	Ahornsirup (ersatzweise Honig)
1/2 EL	Zimt (gemahlen)
1/2 EL	Kardamon (gemahlen)
1/2 EL	Ingwer (gemahlen)
1/2 TL	Nelken (gemahlen)
200 g	Premium Teebutter
2 TL	Natron
600 g	Mehl
ev.	Cognac (2 EL)

Schwedischer Pepparkakor

Ein traditioneller Pfefferkuchen

Anleitung

1. Zu Beginn wird Wasser mit Zucker und den Gewürzen aufkocht und anschließend leicht abkühlen lassen.
2. Nach und nach die Butter hinzu. Wer möchte, kann noch 2 EL Cognac dazugeben.
3. Das Ganze kräftig verrühren.
4. In einer extra Schüssel das Weizenmehl mit dem Natron mischen und zur Zuckermasse geben. Schnell zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt bis zum nächsten Tag kalt stellen.
5. Am nächsten Tag den Teig flach ausrollen und nach Belieben ausstechen.
6. Die Sterne, Figuren und Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und werden bei 200°C auf mittlerer Schiene 5-10 Minuten backen.
7. Die fertig gebackenen Pfefferkuchen können noch nach Lust und Laune verziert werden.

Tipp: Die Pfefferkuchen eignen sich übrigens ideal, um sie in Punsch, Glühwein oder Tee zu tunken.