

Pepparkakor – Schwedische Weihnachtsplätzchen

Zutaten für ca. 200 Plätzchen

- ◆ 150 g Butter
- ◆ 150 g Zucker
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 150 g Ahorn-Sirup
- ◆ 1 TL gemahlener Zimt
- ◆ 1,5 TL gemahlener Ingwer
- ◆ 1,5 TL gemahlene Gewürznelken
- ◆ 1 TL Backnatron
- ◆ 1 Ei



Zubereitung

Schritt 1: Teig herstellen

Butter in einem Topf zerlassen. Unter ständigem Rühren Sirup und Zucker hinzugeben. Gewürze und Natron unterrühren, Ei hinzugeben.

Sirupmasse und Mehl in einer Rührschüssel zu einer glatten Masse kneten, bis nichts am Schüsselrand kleben bleibt. Teig für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2: Teig ausrollen und Förmchen ausstechen

Teig dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen. In Schweden sind die Pepparkakor herzförmig oder rund.

Schritt 3: Pepparkakor backen

Plätzchen bei 200°C (Umluft 180°C) etwa 5 bis 7 Minuten lang backen. Behaltet die Plätzchen gut im Auge – je nachdem wie dick oder dünn ihr den Teig ausgerollt habt, kann die Backzeit variieren.

Schmeckt lecker zu warmer Milch oder einem würzigen Chai Latte!