

Frankiske pebernødder

Fränkische Pfeffernüsse

1. Røres sammen:

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 6 æg
- 1 tsk vaniljesukker eller korn af ½ vaniljestang
- 1 tsk groft salt

Smør og sukker røres sammen først og æggene røres i derefter, et ad gangen.

2. Røres i bagefter:

- saft + revet skal af ½ citron
- 2 spsk kakao
- 1 tsk stødt kardemomme
- 1 tsk stødt nellike
- 1 tsk revet muskat
- 1 tsk friskkværnet sort peber
- 1 tsk stødt tørret ingefær
- 1 tsk stødt allehånde
- 500 g perlesukker
- 850 g mel
- 10 g hjortetaksalt

Dejen sættes på bagepapir med teskeer.

Bages ved 180 grader i 10-15 minutter afhængigt af størrelse og ovn.