

SCHWEDISCHE Pepparkakor

ZUTATEN

450 g Mehl
150 g Butter
210 g Zucker
500 ml Honig (im Original schwedischer Zuckersirup)
½ EL frisch gemahlener Ingwer
½ EL gemahlene Nelken
1 EL Zimt
1 TL Kardamom
½ TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Die schwedischen Pfefferkuchen sind würziger und knuspriger als deutsche Lebkuchen. Damit sie gelingen, braucht es schwedischen Zuckersirup. Da der in Deutschland nur schwer zu bekommen ist, kann man ohne Probleme Honig verwenden.

Butter, Zucker und Honig bei niedriger Hitze in einem Topf verrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Gewürze hinzugeben. Mehl mit Backpulver mischen und die abgekühlte Honig-Butter-Mischung hinzugeben. Gut verrühren und eine Nacht abgedeckt in den Kühlschrank legen. Mit Ausstechern Formen aus dem Teig stechen und bei 225 Grad für fünf Minuten im Ofen backen.