

Vinnies Pebernødder

375g margarine (ikke flydende / smeltet)
375g sukker
3 æg
850g mel
2 tsk kardemomme
1 1/2 tsk kanel
1 tsk ingefær
1 tsk allehånde
1 tsk stødt nelliker
3 knivspids hvid peber
2 tsk natron



Bland alle kryderier og natron i en skål.

Hak margarinen i små stykker, og hæld det i en større skål.

Tilsæt sukker, æg og mel.

Rør m. grydeske eller andet 3-5 min - tilsæt kryderier,

Rør indtil dejen begynder at blive ensartet.

Ælt dejen m. hænder - tilsæt lidt ekstra mel, hvis dejen klæber.

Put dejen i køleskabet 1-2 timer. (for at gøre det nemmere at rulle ud. Er ikke 100% nødvendigt.)

Del dejen ud i mindre klumper og rul til aflange pølser ca. 1 1/2 cm i diameter.

Lav pebernødder ved skære den aflange pølse i passende små stykker :-)

Bag v. 200 grader - 10-12 minutter.

