

Pebernødder

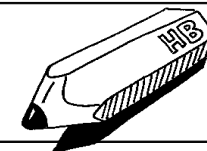
Smør.....125 g
Sukker.....125 g
Sirup..... $\frac{1}{2}$ ss
Kardemomme.....1 top ts
Kanel.....1 top ts
Sammenpisket æg..... $\frac{1}{2}$

1. Smørret røres med sukker, sirup, æg og krydderier.

Mel.....200-225 g
Natron.....1 strøget tsk

2. Derefter røres mel og natron i.

3. Æltes sammen og dejen trilles til små kugler, der sættes på en bageplade.
4. bages på nederste rille ved 200 grader i 5-6 minutter.



Smør.....125 g	2 pk
Sukker.....125 g	
Sirup.....½ ss	1 fl
Kardemomme.....1 top ts	2 ps
Kanel.....1 top ts	2 ps
Sammenpisket æg.....½	1 pk
Mel.....200-225 g	
Natron.....1 strøget tsk	1 bølge