Peppernøtter

125 g margarin

1 dl kremfløte

1 ts natron

125 g lys sirup

250 g sukker

Revet skall av ½ sitron (bare det gule)

1 ts malt nellik

1 ts kanel

1 ts ingefær

450 g hvetemel

Slik gjør du:

1. Smelt margarin i en kjele.
2. Rør sammen fløte, natron og sirup i en bakebolle.
3. Tilsett sukker, smeltet smør og sitron. Pisk dette sammen med en visp.
4. Bland sammen krydder og hvetemel i en annen bakebolle. Bruk en sikt og bland dette sammen med det andre.
5. Rør sammen til en løs og smidig deig.
6. Rull deigen ut på et melet bakebord til fingertykke pølser.
7. Del pølsene opp i 2 cm biter og form dem til små kuler.
8. Legg kulene på stekebrett med bakepapir med god avstand mellom.
9. Stek kakene på 180 gr i 10 min til de er lysebrune.

Oppskrift og bilder: mills.no