

Pepparkakor – schwedischer Pfefferkuchen

Portionen = 8

Zubereitungszeit: 20 / 5 = 25 Min.

Zutaten:

- 250g Zucker
- 100ml Wasser
- 2 EL Rübenkraut
- 2 TL Weihnachtsbäckerei-Gewürz (von Sept. – Dez. bei uns verfügbar)
- 200g Butter
- 2 TL Natron
- 600g Mehl

Mit dem Herbst beginnt nun die Zeit, in der wir es uns mit einer guten Tasse Kaffee, einem warmen Kakao, heißen Glögg oder Glühwein gemütlich machen möchten. Und dazu gehört selbstverständlich auch ein leckerer Keks. Wenn man zudem auch noch stolz verkünden kann „Das habe ich sogar selbst gebacken!“, dann dürfte dem perfekten Genuss nichts mehr im Wege stehen. Unsere Nachbarn in Schweden veranstalten sogar richtige ‚Pepparkakor Challenges‘ im Wettbewerb um das beste Rezept für diese würzigen kleinen Pfefferkuchen. Dazu muss man wissen, dass die schwedischen Pfefferkuchen eher knusprige Kekse sind und somit nichts mit der weichen saftigen Variante gemein haben, die man in Deutschland aus dem Süddeutschen Raum kennt. Wie so oft im Leben sind es übrigens manchmal gerade die einfachen Dinge, die die größten Erfolge versprechen. Schnell und einfach hergestellt sind sie mit dem Weihnachtsgewürz, welches ihr in den Reagenzgläsern im Gewürzsortiment findet. (Zimt, Anis, Koriander, Muskatblüte, Piment, Nelken, Pfeffer ist perfekt darauf abgestimmt.)

Zucker, Wasser und Rübenkraut kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen und die Butter darin schmelzen lassen, die 2 TL Weihnachts-Gewürz einrühren. Mehl mit Natron mischen und die lauwarme o. g. Lösung unter ständigem Rühren einlaufen lassen, bis ein geschmeidiger Teigkloß entsteht. Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag auf einem Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen und mit Keksförmchen ausschneiden. Bei 200° im vorgeheizten Ofen ca. 5- Min. knusperig braun backen.

Wichtig: Die abgekühlten Plätzchen bleiben in einer Blechdose lange aromatisch und kross.

Übrigens: Pepparkakor lassen sich auch sehr schön mit Zuckerschrift verzieren.