



Joulupiparit

Weihnachtspfefferkuchen aus Finnland

Zutaten:

- 150 ml Sirup - ganz ganz dunklen
- 200 g Zucker
(wir haben weniger genommen weil der bei uns ja auch oben drauf kam)
- 250 g Butter
- Gewürze: je 2 TL Zimt, Ingwer und Nelken
- Schale einer Orange
(besser noch Pomeranze, aber die bekam ich nicht)
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- etwas Piment
- 3 TL Natron

Zubereitung:

Sirup, Butter und Zucker sowie Gewürze kommen in einen Topf zum Aufkochen. Hier kommt dann ein Hauch Piment mit ran. Nicht geizen mit den Gewürzen - gerne mehr als angegeben.

Rühren, rühren, rühren – das ganze abkühlen lassen. Mehl und Natron vermischen und unter die Masse rühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Von der Optik darf man sich nicht täuschen lassen, der Geruch entschädigt dafür und der Geschmack am Ende ebenso.

Am nächsten Tag den Teig gut durchkneten - dabei wird er auch wieder weicher. Dünn ausrollen und ausstechen. Bei 200°C ca. 10 - 15 Minuten backen und anschließend ggf dekorieren.

Hyvää ruokahalua! Maistelkaa ja nauttikaa

(Guten Appetit, probiert und genießt)

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/joulupiparit-weihnachtspfefferkuchen-aus-finnland/>