



Finnische Pfefferkuchen

Zutaten für ca. 50 Stück

- 250g Vollkornmehl
- 250g Mehl
- 125g Honig oder Ahornsirup
- 150g Rohrzucker
- 150g Butter
- 2 Eier
- 1,5 EL Natron
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL Nelken
- 1 TL Zimt
- Abgeriebene Schale von Orange

Zubereitung

Honig mit Gewürzen und Butter auf mittlerer Hitze erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und Orangenschale unterheben. Beide Mehlsorten mischen und Masse halbieren. Zu der einen Hälfte Natron geben und mit der Honig-Butter-Mischung verrühren. Eischnee und restliches Mehl unterheben und zu festem Teig verkneten. Diesen über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Teig ausrollen und Figuren ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen und bei 180 Grad 8-10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen und genießen! 😊