

Studentisches Geheimrezept: Pepparkakor (von Anna Schaffner höchstpersönlich)

Eine 8köpfige Schwedischklasse schafft höchstens ein Viertel:

3dl brun farin (brauner Zucker)
2.5dl socker (Zucker)
1.5dl mörk sirap (geht auch auch: Melasse/Birnendicksaft)
1.5dl vatten (Wasser)
300g smör (Butter)
2msk (EL) mald kanel (Zimt, gemahlen)
2msk (EL) mald ingefära (Ingwer, gemahlen)
2msk (EL) malda kryddnejlikor (Gewürznelken, gemahlen)
1msk (EL) bikarbonat (Natron) 900g vetemjöl (Weissmehl)

1. Zucker, Melasse und Wasser in einem Topf erhitzen
2. Butter dazugeben und schmelzen
3. Umrühren und etwas abkühlen lassen. Anschliessend Gewürze und Natron dazugeben.
4. Mehl dazugeben und einarbeiten bis die Konsistenz geschmeidig ist.
5. Etwas Mehl „darüberpudern“, danach kühl stellen, gerne über Nacht in den Kühlschrank (...oder nach draussen – dann hat der Tomte Freude!)
6. Teig kneten, max. 5mm dick auswallen und Plätzchen ausstechen.
7. Im vorgeheizten Ofen backen: bei 180 Grad, 8-10min
8. Auf einem Gitterblech abkühlen lassen.
9. Am besten für Lernphasen, Seminararbeiten und sonstige studentische Sorgen - smaklig måltid!

