



Spelt pebernødder

Ca. 250 stykker

35 g smør

250 g speltmel

2 spsk. olie

1 æg

150 g rørsukker

½ tsk. hjortetaksalt

1½ tsk. stødt kanel

½ tsk. stødt kardemomme

½ tsk. stødt nellike

¼ tsk. hvid peber

2 spsk. vand

Smuldr smørret i melet. Rør de øvrige ingredienser i. Rul dejen til 1 cm tykke pølser. Læg pølserne i plastfilm og lad dem hvile i køleskabet i ca. ½ time. Skær dejpølserne i ½ cm tykke skiver. Tul dem evt. til kugler. Sæt dem på en bageplade med bagepapir. Bages ca. 8-10 min. ved 200 grader til de er gyldne.

Velbekomme!