

Rezept für Gewürzkekse: Peberkager (Dänemark)

Liebe Kinder, bitte bereitet das Rezept zur Sicherheit nur unter Aufsicht eines Erwachsenen zu!

Aus der Buchreihe „Elfi und Zwölfi 2 mutige Elfen auf Reisen“
von Runa Birk ∞ Band 1: „Das Abenteuer zu Weihnachten“

Homepage: <https://elfenaufreisen.de>

Bilder und Textbearbeitung: Sonja M. Petersen über

Mindverse: <https://ai.mind-verse.de>

Stand: 26.10.2024



In der Elfengeschichte bietet das Mädchen Ida Elfi und Zwölfi diese Kekse zum Probieren an. Das Backen von dänischen Peberkager Keksen ist eine gemütliche und köstliche Aktivität zur Weihnachtszeit. Peberkager sind ähnlich wie Lebkuchen und schmecken würzig und süß.

Zutaten:

100g Butter

100g Zucker

100ml Sirup (z.B. Golden Syrup oder Ahornsirup)

1 TL gemahlener Ingwer

1 TL Zimt

1 Prise gemahlene Nelken

1 Prise Salz

1 TL Natron

300g Mehl (plus etwas mehr zum Ausrollen)

1 Ei

Zum Dekorieren, wenn du magst: Puderzucker für den Zuckerguss oder Schokoladeglasur



Küchenutensilien:

Schüssel

Topf

Messbecher

Waage

Teigrolle

Ausstechformen (Herzen, Sterne, Wichtel, Nisser)

Backpapier

Backblech

Kühlgitter

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Sirup erwärmen:

Bitte einen Erwachsenen um Hilfe beim Umgang mit dem Herd. Gib Butter, Zucker und Sirup in einen Topf und erwärme alles bei mittlerer Hitze, bis die Butter geschmolzen ist. Rühre gut um.

2. Gewürze hinzufügen:

Nehme den Topf vom Herd und füge Ingwer, Zimt, Nelken und Salz hinzu. Rühre alles schön durch.

3. Abkühlen lassen:

Lass die Mischung ein wenig abkühlen, damit sie nicht mehr heiß, aber noch warm ist.

4. Natron und Mehl mischen:

Mische in einer großen Schüssel das Mehl mit dem Natron.

5. Teig herstellen:

Gieße die abgekühlte Sirup-Butter-Mischung zu dem Mehl und füge das Ei hinzu. Knete alles zu einem glatten Teig. Wenn der Teig zu klebrig ist, füge noch ein wenig Mehl hinzu.

6. Teig kaltstellen:

Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

7. Ausrollen und Ausstechen:

Heize den Ofen auf 180°C vor. Rolle den Teig auf einer bemehlten Fläche aus, bis er etwa 3mm dick ist. Steche mit deinen Ausstechformen Figuren aus dem Teig aus.

8. Backen:

Lege die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backe die Peberkager im Ofen für etwa 8-10 Minuten, oder bis sie am Rand leicht braun sind.

9. Abkühlen lassen:

Nimm die Kekse aus dem Ofen und lass sie ein paar Minuten auf dem Backblech abkühlen. Lege sie dann auf ein Kühlgitter (zum Beispiel das Küchenrost aus dem Ofen, das du vor dem Backen aus dem Backofen genommen hast), damit sie vollständig auskühlen können.

10. Dekorieren:

Wenn du magst, kannst du die erkalteten Kekse mit flüssigem Zuckerguss (Puderzucker verrührt mit Wasser) oder erwärmter Schokolade (Schokoladenglasur) dekorieren.

Jetzt kannst du deine selbstgebackenen Peberkager genießen! Vielleicht möchtest du sie auch als Geschenk verpacken oder beim nächsten Weihnachtstreffen mit Freunden und Familie teilen?

Viel elfenfreundlichen Spaß bei der Zubereitung wünschen euch

Elfi und Zwölfi



Dies ist nur
ein mögliches
Rezept!

Es gibt
noch viel
mehr
Rezepte!

