

Originalrezept auf recepten.se

Pepparkakor




Super leckere und feine Pepparkakor: Sterne, Herzen, Engel und Schweine.


Pepparkakor


Backe diese leckeren Pepparkakor, einer unserer bekanntesten Klassiker zu Weihnachten. Dieses Rezept hier hat sich oft bewährt und ergibt köstliche Kekse mit den Pepparkaksgewürzen Ingwer, Zimt, Kardamom und Nelken zu Lucia und Weihnachten oder anderen Gelegenheiten.

Selbstgebackene Kekse sind so viel besser als gekaufte und man kann Zusatzstoffe und Rohstoffe von minderer Qualität vermeiden. Die Pepparkakor sind nicht schwer selber zu backen, aber es braucht ein bisschen Zeit und Geduld.

Denke daran den Teig für die Pepparkakor früh genug zu machen, da er mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen muss.

 Zeit: rechne mit 5 Stunden, denke daran den Teig mindestens 24 Stunden vorher zu machen

 ca. 300 Stück

 Nährwerte für einen Pepparkaka (7 g): 26 Kalorien, 4 g Kohlenhydrate, 1 g Fett, 0 g Eiweiß, 0 g Ballaststoffe

Zutaten:

Pepparkaksteig:

- 300 g Butter
- 5 dl (450 g) Zucker
- 1 dl (140 g) ljos sirap (heller Sirup mit einem leichten Karamellgeschmack, kann durch Honig oder Zuckerrübensirup + eine Prise Salz ersetzt werden)
- 1 Esslöffel gemahlene Ingwer
- 2 Esslöffel gemahlene Zimt
- 1 Esslöffel gemahlene Nelken
- 2 Teelöffel gemahlene Kardamom
- 1 Esslöffel Natron
- 2 dl (200 ml) Wasser
- 15 dl (900 g) Mehl (Weizenmehl oder Dinkelmehl)

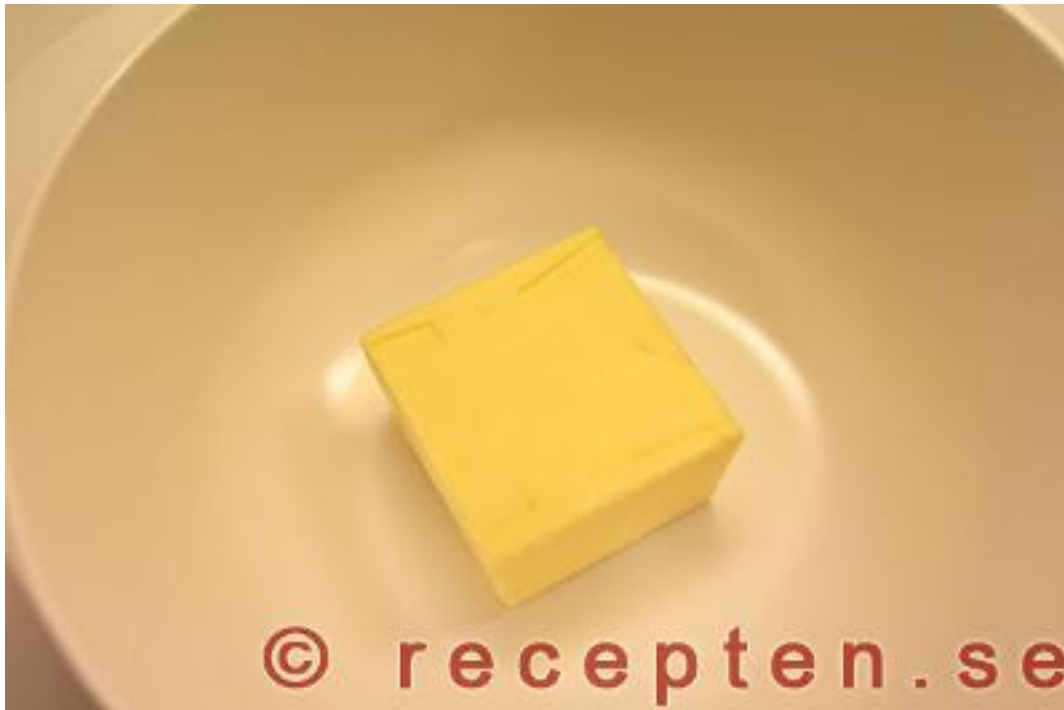
 Vegetarisch

Ausrüstung:

- Ausstechformen
- Nudelholz
- Eventuell Handrührgerät mit Knethaken **oder** Küchenmaschine

Und so backst du die Pepparkakor:

1. Wiege die Butter ab und lasse sie eine Weile stehen, damit sie weich wird.
 - 300 g Butter



Butter.

2. Gebe den Zucker und den ljos sirap (oder den Honig oder den Zuckerrübensirup) dazu. Arbeite alles zusammen zu einem gleichmäßigen Teig. Benutze dafür ein Handrührgerät mit Knethaken oder eine Küchenmaschine. Diese kannst du für das ganze Rezept benutzen, bis der Teig fertig ist.
 - 5 dl (450 g) Zucker
 - 1 dl (140 g) ljos sirap (oder Honig oder Zuckerrübensirup)



Butter, Zucker und Sirup.



Verrühren..

3. Gib dann den Ingwer, den Zimt, die Nelken, den Kardamom und das Natron dazu. Verrühre alles zu einem glatten Teig.

- 1 Esslöffel gemahlene Ingwer
- 2 Esslöffel gemahlene Zimt
- 1 Esslöffel gemahlene Nelken
- 2 Teelöffel gemahlene Kardamom
- 1 Esslöffel Natron



Hinzugegebene Gewürze und Natron.



Alles verrühren.

4. Schütte das Wasser dazu.
 - 2 dl (200 ml) Wasser



Schütte das Wasser dazu.

5. Miss das Mehl im Messbecher (Literbecher) oder wiege es ab. (Benutze dafür keinen Deziliterbecher, sonst besteht die Gefahr, dass du viel zu viel Mehl benutzt.)
6. Gebe dann nach und nach das Mehl in kleinen Mengen dazu und arbeite es in den Teig ein. Wenn du keine Maschine benutzt kannst du das Mehl mit der Hand auf einen Backbrett in den Teig einarbeiten.
 - 15 dl (900 g) Mehl (Weizenmehl oder Dinkelmehl)



Miss das Mehl ab.



Arbeite das Mehl ein.

Nach und nach jeweils eine kleine Menge Mehl.

7. Wickel den Pepparkaksteig in Frischhaltefolie ein und lege ihn für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank.



Pepparkaksteig auf Frischhaltefolie.



Wickel den Teig in die Folie.

8. Nimm ein Stück vom Teig und rolle ihn dünn auf dem Backbrett aus.



Rolle den Teig aus.

9. Steche die Pepparkakor mit Ausstechförmchen aus dem Teig aus, löse sie mit Hilfe eines dünnen Pfannenwenders vom Backbrett und lege sie auf eingefettete oder mit Backpapier ausgekleidete Backbleche.

(Die Pepparkakor werden gleichmäßiger und leckerer, wenn man kein Backpapier benutzt.)



Benutze die Ausstechförmchen.



Lege die Pepparkakor aufs Blech.


10. Backe die Pepparkakor auf der mittleren Schiene bei 200-225°C für 4-5 Minuten.
11. Löse die Pepparkakor direkt nach dem Backen vom Backblech und lege sie zum Abkühlen auf eine ebene Platte. Das gilt vor allem wenn du kein Backpapier verwendest, da die Pepparkakor sonst am Blech festbacken können und dann leicht zerbrechen.




Backe die Pepparkakor.



Gebackene Pepparkakor.

 Planungstipps:

Mache den Pepparkaksteig rechtzeitig, mindestens 24 Stunden vor dem Backen.

 Haltbarkeit und Aufbewahrung:

Die Pepparkakor kann man in einer Plastik- oder Blechdose locker für 1-2 Monate bei Raumtemperatur oder kühler aufbewahren. Man kann sie auch einfrieren, dann halten sie 3-6 Monate.