

Estelles Pfeffernüsse

Zutaten:

200 g brauner Zucker

300 g Margarine

450 g dunkler Sirup

750 g Dinkelmehl

2 TL geriebene Zitronenschale

200 g gehackte Mandeln

1 TL Natron

1 Prise Salz

1 Prise weißer Pfeffer

1 TL Kardamom

1-1,5 TL gemahlene Nelken

2 TL Zimt

Achte bei den Zutaten auf Bio-Qualität!

Zubereitung:

Margarine schmelzen, danach in den **Sirup** rühren.

Dann **Gewürze, Salz, Zitrone** und **Zucker** untermischen, **Mehl** hinzugeben
und mit den **Mandeln** und **Natron** verkneten.

Je nach Vorliebe in 2 bis 5 cm dicke Rollen formen und erkalten lassen.

Nach 24-48 Stunden Ruhezeit die Rollen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden
und bei 170 Grad (Umluft) ca. 6-8 Minuten backen.