

15. Dezember • Þvörusleikir (Kochlöffellecker)

Er schleckt alle Kochlöffel ab, bis sie blitzblank sind.

Pfefferkuchenherzen - Kryddhjörtu

Link: <https://islandfankochbuch.blogspot.com/2014/11/kryddhjortu.html>

Pfefferkuchenherzen gehören auch zum klassischen Weihnachtgebäck ("jólakökur") in Island

Zutaten:

150 g Zuckerrübensirup
150 g Zucker
150 g Butter
100 ml Sauerrahm
1/2 TL gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Ingwer
1/2 TL gemahlener Pfeffer
2 TL Zimt
400 g Mehl
1 TL Backpulver



Zubereitung

Den Zuckerrübensirup, den Zucker und die Butter bei schwacher Hitze in einem großen Topf ganz langsam zum Schmelzen bringen.

Den Topf vom Herd nehmen und den Sauerrahm, die Gewürze und das Mehl mit dem Backpulver dazugeben. Alles gut verrühren, durchkneten und den Teig dann für mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen (Ober-Unter-Hitze).

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflächen flach ausrollen (nicht zu dünn, sonst werden die Pfefferkuchen zu schnell zu trocken!) und mit Herzförmchen die Pfefferkuchen ausstechen.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech die Pfefferkuchenherzen bei 200° C etwa 8 Minuten lang backen lassen.

Die Pfefferkuchen auf dem Blech auskühlen lassen und dann vorsichtig vom Backpapier lösen.