

Pebernødder

500 g mel

250 g smør

75 g sukker

1 tsk hjortetaksalt

reven citronskal

½ tsk hvid peber

1 tsk kardemomme

1 dl vand

Mel og smør smuldres. Sukker og sigtet hjortetaksalt kommes i sammen med citronskal og krydderier, og dejen æltes sammen med vandet. Trilles i tynde pølser, der skæres i små stykker, formes til kugler og bages lysebrune ved 190 grader.

