



Pfeffernüsse

Antal: recept_2020-12-06

Pheffernüsse är kakor från Tyskland som liknar pepparkakor, men denna variant är krispiga på utsidan, mjuka och smuliga på insidan och rullade i florsocker. Passar perfekt till adventsfika eller till julbaket.

Pris: 1 kr

1 msk krossade linfrön + 2 msk vatten (även kallat 'linfröägg')
300 g mjöl
1/4 tsk bikarbonat
1/2 tsk kanel
1/2 tsk nejlika
1/2 tsk muskot
1/2 tsk kryddpeppar
1 krm äkta vanilj (eller 1 tsk vaniljessens)
1 nypa salt
150 g rumsvarmt veganskt margarin
1 dl farinsocker
1/2 dl melass (mörk sirap funkar också)
2 msk växtmjölk (jag använde sojamjölk)

Florsocker att rulla i

Värm ugnen till 175 grader.

Blanda de krossade linfröna och vattnet i en liten skål. Ställ åt sidan och låt fröna svälla i vattnet, rör om då och då.

Blanda mjölet och bikarbonat i en bunke.

I en annan bunke, vispa ihop margarin och farinsocker med en elvisp tills allt blandats till en helt slät smet. Tillsätt då kryddorna och blanda väl så de fördelas jämt i smeten. Vispa sedan ner melassen och växtmjölken och blanda väl.

Använd en slickepott och vänd ner linfröägget i margarinsmeten. Håll sedan över mjölet, lite i taget, och arbeta ihop till en kakdeg med hjälp av slickepotten.

När allt mjöl är iblandat, använd händerna och forma till en smidig kakdeg. Rulla 24 bollar av degen och placera dem på 2 plåtar med bakplåtspapper, 12 på varje plåt.

Grädda kakorna mitt i ugnen i 13-15 minuter och låt dem sedan svalna helt på ett galler. När de svalnat, rulla kakorna i florsocker och servera.