

Til

Vi har haft travlt i køkkenet i nat! Vi har bagt mange forskellige småkager, og hele nissebo har duftet skønt af hjemmebag. Vores farmor har en helt særlig hemmelig opskrift på pebernødder, som har gået i arv i generationer. Alle vi nissebørn står i kø for at smage, ligesom min farfar, som nok ikke helt vil være ved, at han den første julebagedag i december, spiser så mange pebernødder, at han får mavepine og må lægge sig. Sådan er det hvert år – og jeg tror aldrig han lærer at ramme måde!

Mange hilsner fra

Husk at klippe/fjerne den her vejledning, så det kun er det øverste brev barnet får af nissen.

Vejledning:

Lav en bagedag ligesom nisserne. Dejen til pebernødder bør laves dagen før, den trilles til kugler og bages. "Nissen" kan evt. lave dejen dagen før bagedagen, så den står klar på køl til børnene skal bage.

Nisse farmors hemmelige opskrift

- Pebernødder

125 g. margarine

100 g. sukker

275 g. farin

2 æg

1 dl. mælk

1 tsk. hjortetaksalt

1/2 tsk. kanel

1/4 tsk. nelliker

500 g. mel

Bland alle de våde ingredienser og rør det godt sammen.

Bland alle de tørre ingredienser og rør det godt sammen.

Hæld de tørre ingredienser over i skålen med de våde ingredienser og ælt det godt sammen til en ensartet masse. Dejen samles til en stor kugle og sættes på køl. Dejen laves mindst én dag før pebernødderne skal bages. Dejen kan opbevares 2-3 uger på køl. På bagedagen trilles dejen til små kugler og lægges på en bageplade med bagepapir.

Pebernødderne bages 5-7 min. ved 200 grader.

Med venlig hilsen Nisse farmor