



PEPPARKAKA

AUS SCHWEDEN
VON HANNAH ECKINGER



ZUBEREITUNGSZEIT: 1,5 STUNDEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

100 g Butter
250 g braunen Zucker
2 Eier
150 g saure Sahne
100 g feste Preiselbeermarmelade
300 g Mehl
1 ½ TL Zimt
1 TL Gewürznelken
1 TL Ingwer
1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Butter und braunen Zucker körnig zusammenrühren.

Eier, saure Sahne und Preiselbeermarmelade unterrühren.

Mehl, Backpulver und die Gewürze vermischen, alles zum Teig geben.

Backform gut einfetten, mit Grieß bestäuben und mit Teig befüllen.

Im unteren Teil des Ofens bei 175°C 50 bis 60 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, mit Sahne und Preiselbeeren garnieren und sich schmecken lassen :)



Hannah Eckinger,
Praktikantin in Stiftelsen Berget
in Rättvik, Schweden
2019

„Das Rezept stammt von Ingrid aus Rättvik“