



PEBER NØDDER

Børnenes farfar fortæller: "Opskriften har jeg fra min mormor, så den er over 100 år gammel, og stammer fra egnen umiddelbart nord for Hobro. Jeg er ikke stødt på dem andre steder i landet"

1/2 kg thesukker
3 æg
2 tsk stødt nelliker
2 tsk hjortetaksalt
1/2 kg mel

De fire første ting piskes til det begynder at skumme (vise bobler). Melet røres i og dejen rulles ud i pølser på ca. 1 cm tykkelse. Afskæres i samme længde. Den enkelte nød skal ikke rulles – den finder selv faconen. Bages ved 225 grader i ca. 8 min. (til de er lysebrune). Der bliver mere end 400 pebernødder.