

Kammerjunker

von Delphine S.

250 g	Mehl
125 g	Brauner Zucker
1 TL	Gemahlener Kardamon
1 TL	Gemahlener Ingwer
1 Pr.	Weißer Pfeffer
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Natron
125 g	Weiche Butter
5 EL	Sahne

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten mischen. Die Butter mit den Händen unterkneten, dabei nach und nach die Sahne angießen.

Den Teig zu fingerdicken Rollen formen. Ca. 1 cm dicke Stücke abschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Kammerjunker im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 190 °C) 8-10 Minuten backen.

Mahlzeit!