

Pfefferscheiben auf Obladen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 250 gr Zucker, 125 gr Magarine, 125 gr Kokosraspeln, 100 gr kleingehackte Rosinen, 2,5 Eier, 0,25 Päckchen Backpulver, 0,5 Teelöffel Hirschhornsalz, 2,5 gr Pottasche in etwas Wasser auflös., 0,5-1 Esslöffel Kakao, 0,5 Teelöffel Pfefferkuchengewürz.

Die Vorbereitungen:

Alles gut vermengen und eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Jeweils 1 Teelöffel voll auf eine runde Oblade setzen und das Blech ab in den Ofen. Nach dem Abkühlen mit Schokolade überziehen. Halten sich lange und bleiben durch die Kokosraspeln schön weich.