

## Stjernenødder 160 stk.

125 g smør  
100 g sukker  
½ æg  
+ ½ - 1 tsk. fløde/vand etc.  
Piskes godt sammen.

200 g hvedemel  
½-1 tsk. sort peber  
1 tsk. kanel  
1 tsk. natron  
Hvedemel + krydderier og natron sigtes sammen.



1 stjerneanis + 25 g sukker  
Kværnes på elektrisk kaffekværn og sigtes.  
Bland det med melet.

Melblandingen hældes i smørblandingen.  
Ælt til smidig dej.  
Del dejen i 8 dele og hver del rulles til tynd pølse.  
Skær hver pølse i 20 stk.  
Tril kugler og fordel dem på 2 bageplader.

Bages ved 180 grader i 8-10 min. Til de er lysebrune og bagte. Afkøles og derefter kan de vendes i tempereret chokolade, lys, hvid eller mørk hvis der skal gøres ekstra ud af pebernødderne.  
Når chokoladen bliver tempereret rigtigt kan pebernødderne holde sig flotte, i lang tid, i en lukket dåse.