



Lyse pepperkaker

Ingredienser

5 dl sukker
1,5 dl vann
3/4 dl lys sirup
1 ts kanel
1 ts nellik
1 ts ingefær
250 g smør
1 ss natron
800 g hvetemel



Fremgangsmåte

Bland sukker, vann, sirup, krydder og smør i en kjele og varm opp til alt har smeltet. Avkjøl helt. Rør deretter i natron og hvetemelet. Bland til en jevn deig. La deigen avkjøles i kjøleskapet til den blir fast nok i konsistensen til å kunne kjevles ut (se tips).

Kjevle ut deigen og stikk ut figurer. Legg figurene på stekeplater som er dekket med bakepapir.

Stek pepperkakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 minutter.

Avkjøl pepperkakene litt på platen før de flyttes over på rist med en steke-spade og avkjøles helt.

Tips

Deigen må nok stå et par timer i kjøleskapet før den har passe konsistens til å kunne kjevles ut. Alternativt kan du la deigen stå i kjøleskapet til dagen etter. Husk da å pakke den godt inn i plast. Deigen kan da bli litt for hard, slik at den må stå en stund i romtemperatur før den kan kjevles.

Oppbevar pepperkakene i tette sluttet kakeboks.

Pepperkakene kan eventuelt pyntes med melisglasur laget av 4 dl melis og 1 eggehvite (eventuelt tilsatt litt konditorfarge).

Den observante vil se at oppskriften på "**Lyse pepperkaker**" også er registrert som "[Lyse sirupskaker](#)". Oppskriften er lik, men funnet på ulike steder med ulikt navn. Resultatet etter testbakingen ble like knallbra hver gang! Med to slike anbefalinger skulle det dermed være desto større grunn for deg til å prøve ut oppskriften. 😊

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lyse-pepperkaker>