



Pepperkakeskiver med mandler

Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
1 dl lys sirup
2 ts kanel
2 ts ingefær
1 ts nellik
1 ts natron
350 g hvetemel
125 g mandler



Fremgangsmåte

Skåld mandlene og tørk dem godt før de hakkes opp og settes til side.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Varm opp sirupen litt (det blir da lettere å måle opp 1 dl) og rør sirupen inn i smørkremen. Bland i krydderet og natron. Elt inn hvetemelet og hakkede mandler.

Form deigen til jevnstore pølser, ca 4 cm i diameter. Legg dem på et brett og pakk plast rundt. Sett dem et par timer i kjøleskapet til de er faste (eventuelt over natten).

Skjær pølsene i skiver med en skarp kniv. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 5-10 min, til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Pepperkakeskiver med mandler" oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

Se også oppskrift på "Verdens beste pepperkaker".

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakeskiver-med-mandler>