



## Peppernøtter (stor porsjon)

### Ingredienser

500 g lys sirup  
500 g sukker  
3/4 dl kremfløte  
125 g smør  
1 ts anis  
1 ts pepper  
1 ts kanel  
0,5 ts ingefær  
0,5 ts nellik  
0,5 ts natron  
ca 800 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Kok opp sirup, sukker, smør og kremfløte under omrøring. Ta kjelen av platen. Tilsett krydderet og natron og rør godt. Bland så inn hvetemelet. La deigen hvile i kjøleskapet en kort stund, til den er avkjølt og fast nok til å kunne formes til kuler (se tips).

Trill deigen ut i pølser som deretter deles opp i små biter. Trill små, runde kuler på størrelse med hasselnøtter.

Sett kakene på stekeplater dekket med bakepapir. Stek "Peppernøttene" lysebrune midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kakene på platen en stund før de flyttes over på rist og avkjøles helt. "Peppernøttene" skal bli harde når de er kalde.

### Tips

Deigen inneholder nokså mye hvetemel og blir forholdsvis tørr i konsistensen når den er kald. Dette er meningen og bidrar til at "Peppernøttene" får den harde konsistensen som de skal ha. Det er likevel viktig å være klar over at deigen er annerledes enn vanlig pepperkakedeig. Lar du den stå i kjøleskapet for lenge, blir den hard og kornete, og det er vanskelig å forme deigen. Det er altså VELDIG VIKTIG at du lar deigen stå bare en veldig liten stund i kjøleskapet til den avkjølt og fast nok til å kunne formes. Du bør dessuten forsøke å være rask når du triller ut deigen for å forhindre at deigen blir stående for lenge og stivner.

Oppbevar kakene i tette sluttet kakeboks.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/peppernotter-stor-porsjon>