



## Svenske pepperkaker

### Ingredienser

300 g smør  
1,5 dl lys sirup  
4 dl sukker  
2 ts kanel  
2 ts ingefær  
2 ts kardemomme  
1 ts nellik  
2 ts natron  
3 egg  
ca 13 dl hvetemel



detsoteliv.no

### Fremgangsmåte

Kok opp smør, sirup, sukker og krydder. Avkjøl. Bland i lett sammenpiskede egg. Bland natron med litt av melet og rør i. Ha så i resten av melet og elt sammen til en jevn deig. Pakk deigen inn i plast og la den hvile kjølig i minst 3 timer (eller over natten).

La deigen stå i romtemperatur en stund før utbaking. Kjevle ut deigen i små porsjoner og stikk ut pepperkaker i ønskede former. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 8-10 min. Avkjøl på rist.

### Tips

"Svenske pepperkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Disse pepperkakene blir nokså porøs og annerledes i konsistensen enn vanlige, norske pepperkaker. Det er akkurat slik disse pepperkakene skal være og skyldes mange egg i deigen. Merk imidlertid at denne pepperkakedeigen ikke er så godt egnet til å lage pepperkakehus med.

--

## HEJ, TOMTEGUBBAR

Hej, tomtegubbar, slå i glasen och låt oss lustiga vara!

Hej, tomtegubbar, slå i glasen och låt oss lustiga vara!

En liten tid vi leva här, med mycket möda och stort besvär.

Hej, tomtegubbar, slå i glasen och låt oss lustiga vara!

(Svensk julesang/danselek der man holder hverandre i hendene og løper på lang, lang rekke gjennom huset.)

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

---

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