Pepperkaker med melisdryss



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g lys sirup
♥ 250 g sukker
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ss natron
♥ 2 egg
♥ 700 g hvetemel

Melisglasur:
♥ 500 g melis
♥ 2 eggehviter
♥ 1 ss vann

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp blandingen på middels varme slik at smøret og sirupen smelter. Ta kjelen av platen.

Rør inn krydderet og deretter natron. Blandingen kommer da til å bruse litt opp og bli tykkere og lysere fargen. Visp eggene lett sammen med en gaffel og rør inn i blandingen. Bland deretter inn i hvetemelet og kna deigen jevn. Pakk den inn i plast

og legg i kjøleskapet i noen timer.

Del deigen opp i mindre deler og kjevle ut en del av gangen. Bruk gjerne en kjevlematte av plast og eventuelt litt melis til utkjevlingen. Kjevle ut deigen og stikk ut pepperkakestjerner i ulike størrelser.

Legg pepperkakene på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 200°C i 5-10 minutter, avhengig av størrelsen på pepperkakene.

La pepperkakene først avkjøles noen minutter på stekeplaten før de flyttes over på rist. La pepperkakene bli helt kalde før du pynter dem.

Lag melisglasuren ved å røre melisen sammen med eggehviter og vann (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette). Tilpass mengden melis og vann til du får en melisglasur som du synes har passe konsistens. Ha glasuren i en sprøytepose og dekorer pepperkakene. Gi pepperkakene gjerne et lite melisdryss til slutt.

Tips

♥ Det er smart å steke omtrent like store pepperkaker samtidig slik at alle pepperkakene på stekebrettet trenger like lang steketid.

♥ Oppbevar pepperkakene i tett boks slik at de holder seg sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pepperkaker-med-melisdryss