Pepperkaker



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 1 dl lys sirup
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts ingefær
♥ 0,5 ts pepper
♥ 1 ts bakepulver
♥ 450 g hvetemel

Melisglasur:
♥ 2 eggehviter
♥ 0,5 ts sitronsaft
♥ 5 dl melis

Fremgangsmåte

Varm opp smør, sirup og sukker i en tykkbunnet kjele. Ta kjelen av platen og rør inn kremfløte. Ha deretter i krydderet og bakepulver. Rør til slutt inn hvetemelet. Ha deigen i kjøleskapet, dekk til med plast og la den stå i noen timer (eventuelt til neste dag).

Kjevle ut litt og litt av deigen (ca. 3 mm tykk) og stikk ut ønskede figurer.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek pepperkakene midt i ovnen ved 175°C i 8–12 minutter, avhengig av størrelsen på pepperkakene. Avkjøl kakene litt

på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Melisglasur:
Melisglasuren lages ved å piske eggehvitene stive sammen med sitronsaft. Tilsett melisen litt om gangen og pisk videre i et par minutter til en tykk og blank glasur. Ha glasuren i en sprøytepose og pynt pepperkakene etter ønske.

Tips

♥ Merk at deigen vil virke klissete første dag, men at den vil bli fastere dagen etter. Deigen blir best om den får stå kaldt til neste dag før utkjevling.

♥ Bruk litt mel til utbakingen slik at pepperkakedeigen ikke kleber seg fast til bordet. Bruk gjerne en kjevlematte av plast.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pepperkaker