Lyse pepperkaker



Ingredienser

♥ 5 dl sukker
♥ 1,5 dl vann
♥ 0,75 dl lys sirup
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts ingefær
♥ 250 g smør
♥ 1 ss natron
♥ 800 g hvetemel

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

Fremgangsmåte

Bland sukker, vann, sirup, krydder og smør i en kjele og varm opp til alt har smeltet. Avkjøl blandingen til den er romtemperert. Rør så inn natron og hvetemelet. Bland til en jevn deig. Pakk deigen inn i plast og la den avkjøles i kjøleskapet til den blir fast nok i konsistensen til å kunne kjevles (se tips).

Kjevle ut deigen og stikk ut pepperkaker i ønskede figurer. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek pepperkakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter. Steketiden vil avhenge av hvor store pepperkakene er, så følg med underveis.

Avkjøl pepperkakene litt på platen før de 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

♥ Deigen må nok stå et par timer i kjøleskapet før den har passe konsistens til å kunne kjevles ut. Alternativt kan du la deigen stå i kjøleskapet til dagen etter. Husk da å pakke den godt inn i plast. Deigen kan da bli litt for hard, slik at den må stå en stund i romtemperatur før den kan kjevles.

♥ Oppbevar pepperkakene i tett kakeboks.

♥ Se også oppskrift på klassiske **Pepperkaker** og på **Lyse sirupskaker**.

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

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