Store pepperkakehjerter

Ingredienser



- ♥ 3 dl vann
- ♥ 0,5 dl lys sirup
- ♥ 750 g sukker
- ♥ 425 g smør
- ♥ 2 ss kanel
- ♥ 2 ss nellik
- ♥ 2 ss ingefær
- ♥ 2 ss natron
- ♥ 1400 g hvetemel

Fremgangsmåte

Kok opp vann, sirup, sukker og smør i en stor kjele. Avkjøl. Rør i krydderet. Bland natron med litt av melet og rør i. Ha så i resten av melet og rør deigen jevn. Pakk deigen inn i plast. La deigen stå kjølig til dagen etter.

Ta deigen ut av kjøleskapet og la den stå i romtemperatur en stund før utkjevling. Kjevle ut deigen ca. 0,5 cm tykt og stikk ut store pepperkaker. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stikk ut et hull som er ca 1x1 cm et stykke under kanten øverst på hjertet, som du etterpå kan tre et bånd igjennom for å henge opp pepperkakene

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter. Avkjøl pepperkakehjertene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Det lønner seg å ikke kjevle deigen alt for tynt når man skal lage store pepperkaker, ellers blir pepperkakene for skjøre.

♥ Bruk gjerne en kjevlematte av plast. Da er det mye lettere å flytte de store pepperkakene over på stekeplaten uten at fasongen endres.

♥ Hvis du ikke har stor hjerteutstikker, kan du tegne et stort hjerte på papp og klippe ut. Bruk deretter papphjerte som mal til å skjære ut pepperkakehjertene.

♥ Vil du pynte pepperkakene med melisglasur, bør du lage glasuren med eggehvite og melis i stedet for vann og melis. Melisglasur laget med eggehvite stivner nemlig bedre enn melisglasur laget med vann.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/store-pepperkakehjerter