Pepperkakeskiver med mandler

Ingredienser



- ♥ 125 g mandler
- ♥ 200 g smør
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 1 dl lys sirup
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 2 ts ingefær
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 350 g hvetemel

Fremgangsmåte

Skåld mandlene og tørk dem godt før de hakkes opp og settes til side.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Varm opp sirupen litt så den blir mer tyntflytende (det blir da lettere å måle opp 1 dl) og rør sirupen inn i smørkremen. Bland inn krydderet og natron. Elt inn hvetemelet og hakkede mandler til du får en jevn deig.

Form deigen til jevnstore ruller som er ca. 4 cm i diameter. Legg dem på et brett og pakk plast rundt. Sett dem i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til de er faste.

Skjær rullene i skiver med en skarp kniv. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 5–10 minutter, til de er gylne. Avkjøl kakene en stund på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Pepperkakeskiver med mandler oppbevares i tettkakeboks, slik at de holder seg sprø.

Se også oppskrift på **Verdens beste pepperkaker**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pepperkakeskiver-med-mandler