Verdens beste pepperkaker

Ingredienser



250 g smør
125 g lys sirup
250 g melis
1 dl kremfløte
2 ts natron
2 ts nellik
1 ts kanel
400 g hvetemel
100 g mandler

Fremgangsmåte

Kok opp smør, sirup, melis og kremfløte. Avkjøl. Rør inn mel, som er blandet sammen med natron, krydder og fint hakkede mandler. La deigen stå i kjøleskapet til den blir fast nok til å formes til pølser, ca 5 cm i diameter.

Sett dem i kjøleskapet i et par timer eller over natten (eller i fryseren i 30 minutter), til de er harde.

Skjær deigpølsene opp i skiver. Bruk en god skjærekniv. Hvis skivene går i stykker pga at du støter på en mandelbit, er det bare å klemme deigskiven litt sammen igjen.

Legg skivene på bakepapirdekket stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min.

Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Kakene flyter utover under steking, så beregn god plass mellom hver kake på stekeplaten.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

Kakene kalles også for "Franske pepperkaker". Se også oppskrift på "Pepperkakeskiver med mandler".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/verdens-beste-pepperkaker