Pepperkakestabler



Ingredienser

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

(Eller bruk ferdigkjøpt pepperkakedeig.)

Pynt:
1 stor eggehvite (se tips)
2-3 dl melis (se tips)
non stop

Fremgangsmåte

Varm opp smør, sirup og sukker i en tykkbunnet kjele. Ta kjelen av platen og rør i kremfløte. Ha deretter i krydderet og bakepulver. Rør til slutt i hvetemelet. Ha deigen i kjøleskapet og la den stå til neste dag.

Kjevle ut litt og litt av deigen (ca 3 mm tykk). Skjær ut kaker med en bakkelsspore, ca 3x11 cm. Legg kakene forsiktig over på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Pynt hver kake med melisglasur og non stop.

Ved servering: Stable kakene i firkanter oppå hverandre, to og to, til du får en høy stabel.

Tips

Merk at deigen vil virke klebrig første dag, men at den vil bli fastere dagen etter. Det er helt nødvendig at deigen står kaldt til neste dag før utkjevling.

Bruk litt mel til utbakingen slik at pepperkakedeigen ikke kleber seg fast til bordet. Et ypperlig tips er å kjøpe en kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware).

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

Det er lurt å bruke melisglasur laget av eggehvite og melis i stedet for vann og melis, fordi eggehviten gjør at glasuren stivner bedre. Det er mulig at du trenger mer melisglasur enn det som er angitt - det avhenger av hvor mye du pynter kakene med.

La de pyntede kakene stå på kjøkkenbenken til glasuren har stivnet før du pakker dem ned i kakeboksen.

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

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