Svenske pepperkaker

Ingredienser



300 g smør
1,5 dl lys sirup
4 dl sukker
2 ts kanel
2 ts ingefær
2 ts kardemomme
1 ts nellik
2 ts natron
3 egg
ca 13 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Kok opp smør, sirup, sukker og krydder. Avkjøl. Bland i lett sammenpiskede egg. Bland natron med litt av melet og rør i. Ha så i resten av melet og elt sammen til en jevn deig. Pakk deigen inn i plast og la den hvile kjølig i minst 3 timer (eller over natten).

La deigen stå i romtemperatur en stund før utbaking. Kjevle ut deigen i små porsjoner og stikk ut pepperkaker i ønskede former. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 8-10 min. Avkjøl på rist.

Tips

"Svenske pepperkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Disse pepperkakene blir nokså porøs og annerledes i konsistensen enn vanlige, norske pepperkaker. Det er akkurat slik disse pepperkakene skal være og skyldes mange egg i deigen. Merk imidlertid at denne pepperkakedeigen ikke er så godt egnet til å lage pepperkakehus med.

- -

HEJ, TOMTEGUBBAR

Hej, tomtegubbar, slå i glasen och låt oss lustiga vara!
Hej, tomtegubbar, slå i glasen och låt oss lustiga vara!
En liten tid vi leva här, med mycket möda och stort besvär.
Hej, tomtegubbar, slå i glasen och låt oss lustiga vara!

(Svensk julesang/danselek der man holder hverandre i hendene og løper på lang, lang rekke gjennom huset.)

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

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