Steinerskolens pepperkaker



Ingredienser

1,5 dl vann
1 dl mørk sirup
5 dl sukker
250 g smør
1 ss kanel
1 ss ingefær
0,5 ss nellik
0,5 ss natron
1 ss varmt vann
15 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Kok opp vann, sirup, sukker og smør i en stor kjele. Avkjøl. Rør i krydderet. Bland natron med 1 spiseskje varmt vann i en liten kopp. Ha dette deretter i kjelen og rør godt. Ha så i hvetemelet.

Avkjøl deigen litt og pakk den inn i plastfolie. La deigen stå kjølig i et par timer, til den er god å kjevle.

Kjevle ut deigen nokså tynt og stikk ut pepperkaker i ønskede fasonger. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 5-10 minutter, avhengig av hvor store pepperkakene er.

Avkjøl pepperkakene på rist.

Tips

Pynt gjerne med melisglasur og non stop eller smarties.

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

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

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