Oldemor Hildurs pepperkaker

Ingredienser



500 g lys sirup
500 g sukker
5 dl fløte
150 g smør
3 ts kanel
3 ts kardemomme
3 ts ingefær
3 ts nellik
1 ts pepper
1 ts natron
1650 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett sirup, sukker og fløte og varm opp til kokepunktet. Avkjøl blandingen og ha den i en stor rørebolle. Bland i krydder, natron og hvetemelet. La deigen stå kjølig over natten.

Pepperkakene kan kjevles ganske tynne og stikkes ut i ønsket fasong. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10-15 minutter. Avkjøles på rist.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

Tips

HALV PORSJON:

250 g lys sirup
250 g sukker
2,5 dl fløte
75 g smør
1,5 ts kanel
1,5 ts kardemomme
1,5 ts ingefær
1,5 ts nellik
0,5 ts pepper
0,5 ts natron
825 g hvetemel

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oldemor-hildurs-pepperkaker