Pepperkaker (ekstra sprø og tynne)



Ingredienser

1,5 dl vann
0,25 dl lys sirup
375 g sukker
210 g smør
1 ss kanel
1 ss nellik
1 ss ingefær
1 ss natron
700 g hvetemel

Pynt:
2 dl melis
1-2 ss vann
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Kok opp vann, sirup, sukker og smør i en stor kjele. Avkjøl. Rør i krydderet. Bland natron med litt av melet og rør i. Ha så i resten av melet (men spar litt til utbakingen). La deigen stå kjølig til dagen etter.

Ta deigen ut av kjøleskapet og la den stå i romtemperatur en stund før utkjevling. Kjevle ut deigen nokså tynt og stikk ut pepperkaker i ønskede fasonger. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 225°C i ca 5 min. Avkjøles på rist.

Pynt gjerne de kalde pepperkakene med tynt lag melisglasur (rør sammen melis og litt vann) og forskjellige typer kakestrøssel.

Tips

Oppbevar pepperkakene i tettsluttet kakeboks.

Dette er samme oppskrift som "Operaens pepperkaker", men halv porsjon. Se også "Steinerskolens hjertepepperkaker".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pepperkaker-ekstra-spro-og-tynne