Pepperkaker med glitter



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g lys sirup
♥ 250 g sukker
♥ 2 ss cookie spice (eller pepperkakekrydder, se tips)
♥ 1 ss natron
♥ 2 egg
♥ 700 g hvetemel

Glitter:
♥ kakestøv i gull, sølv og bronse (se tips)

Melisglasur:
♥ 500 g melis
♥ 2 eggehviter
♥ 1 ss vann

Fremgangsmåte

Pepperkaker:
Ha smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp blandingen på middels varme slik at smøret og sirupen smelter. Ta kjelen av platen. Rør inn krydderet og deretter natron. Blandingen kommer da til å bruse litt opp og bli tykkere og lysere fargen. Visp eggene lett sammen med en gaffel og rør inn i blandingen. Bland deretter inn i hvetemelet og kna deigen jevn. Pakk den inn i plast og legg i kjøleskapet i noen timer (eller over natten, se tips).

Del deigen opp i mindre deler og kjevle ut en del av gangen. Bruk gjerne en kjevlematte av plast og eventuelt litt melis til utkjevlingen. Kjevle ut deigen og stikk ut pepperkakestjerner i ulike størrelser.

Legg pepperkakene på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 200°C. De små stjernene ble ferdige på ca. 5 minutter, mens de store stjernene brukte nærmere 10 minutter. Følg nøye med, så unngår du brente pepperkaker! La pepperkakene først avkjøles noen minutter på stekeplaten før de flyttes over på rist. La pepperkakene bli helt kalde før du pynter dem.

Melisglasur:
Til melisglasuren røres melisen sammen med eggehviter og vann (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette). Tilpass mengden melis og vann til du får en melisglasur som du synes har passe konsistens. Ha glasuren i en sprøytepose.

Pynting:
Ha glitterpulver i en flat skål eller tallerken. Bruker du kakestøv i flere farger, må du ha en tallerken for hver farge. Legg en og en pepperkakestjerne i glitteret slik at hele fremsiden dekkes.

Sett pepperkakestjernene tett ved siden av hverandre på et brett. Ringle melisglasuren frem og tilbake over pepperkakestjernene slik at de alle blir pyntet med tynne strimler av melisglasur.

Løft opp pepperkakestjernene og legg dem på en rist. La de ligge der til melisglasuren har stivnet.

Tips

♥ Som krydder har jeg som sagt brukt 2 ss cookie spice fra Mill & Mortar, som er ferdigblandet pepperkakekrydder. Veldig praktisk! Krydderblandingen fås blant annet kjøpt i butikkene til Meny. Får du ikke tak i denne krydderblandingen, kan du blandet ditt eget. Mengdene som passer til denne pepperkakedeigen er: 1 ss kanel, 1 ts ingebær, 1 ts nellik og 1 ts kardemomme.

♥ Pepperkakedeigen bør hvile kaldt i minst 2-3 timer før du starter opp utkjevlingen, så blir den lettere å kjevle. Det går fint å la pepperkakedeigen stå i kjøleskapet over natten eller til og med et par dager, bare husk at den bør være godt innpakket i plast. Når du tar deigen ut av kjøleskapet vil den være kald og hard, men la den stå

i romtemperatur en stund, så blir den mykere igjen.

♥ Når du lager melisglasur med eggehvite, stivner den etter hvert (i motsetning til om du lager den med bare melis og vann). Det går derfor fint å legge pepperkakene i en kakeboks når glasuren har stivnet. Gidder du ikke å lage hjemmelaget melisglasur, går det selvsagt greit å bruke ferdigkjøpt som også stivner etter at kakene har stått og tørket en stund.

♥ Kakeglitteret som gjør disse pepperkakestjernene så vakre er som sagt **Cake Dust** fra **Mill & Mortar**, som blant annet fås kjøpt i butikkene til Meny. Glitteret avgir ikke noe smak og sitter godt på pepperkakene bare du gnir dem lett i glitteret på tallerkenen. Du trenger altså ikke pensle pepperkakene med noe i forkant.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkaker-med-glitter