Det søte liv...

Pepperkaker med glasur



Ingredienser

Pepperkakedeig:
♥ 3 dl vann
♥ 0,5 dl lys sirup
♥ 750 g sukker
♥ 425 g smør
♥ 2 ss kanel
♥ 2 ss nellik
♥ 2 ss ingefær
♥ 2 ss natron
♥ 1400 g hvetemel

Melisglasur:
♥ 4 eggehviter
♥ 2 ss vann
♥ 1 kg melis

Fremgangsmåte

Pepperkaker:
Kok opp vann, sirup, sukker og smør i en stor kjele. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen. Rør i krydderet. Bland natron med litt av melet og rør i. Ha så i resten av melet (men spar litt til utbakingen). Dekk til deigen med plast og la deigen stå kjølig i et par timer, så den blir lettere å kjevle.

Kjevle ut deigen nokså tynt. Det er lurt å bruke en bakematte av silikon og en kjevle med silikonbelegg, så unngår du at deigen kleber seg til bakebordet og kjevle.

Stikk ut pepperkaker i ønskede fasonger. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 225°C i ca. 5 – 8 minutter avhengig av størrelsen på pepperkakene. Lager du store pepperkaker for å henge i vinduet, bør steketemperaturen reduseres til 200°C og pepperkakene stekes i 10-12 minutter.

La pepperkakene avkjøles på rist til de er helt kalde før de pyntes med glasur.

Melisglasur:
Til glasuren piskes først eggehvitene stive. Bland i vann og melis litt etter litt mens du pisker videre på lav hastighet. Øk hastigheten, og pisk glasuren luftig i 2–3 minutter.

Fast glasur: Testen på konsistensen er å ta litt glasur mellom to fingre og dra dem fra hverandre. Hvis det står igjen en liten topp på begge fingre, er glasuren passe tykk til å markere kanter, border og mønster på pepperkakene. Bruk en sprøytepose og tipp med lite hull.

Flytende glasur: For å lage en mer flytende glasur, som passer til utfylling innenfor kantene du har markert med den faste glasuren, tilsetter du bare litt ekstra vann. Bruk da en sprøytepose og tipp med litt større åpning.

Farget glasur: Hvis du vil farge glasuren, enten den er fast eller mer flytende, fordeler du den på flere skåler og tilsetter konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge) i ønsket farge i hver skål.

Tips

♥ Pepperkakene oppbevares i tett boks eller i glasskrukker med lokk. Vent til glasuren har stivnet helt før du legger pepperkakene i boksene/krukkene.

♥ Det er som nevnt lurt å bruke en bakematte og kjevle med silikonbelegg ved utbakingen av pepperkaker. Da kan du kjevle deigen tynt uten at pepperkakene går i stykker når du flytter dem over på stekeplaten. Dette og alle utstikkere jeg har brukt i dette innlegget får du kjøpt hos Nille.

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

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