# Pepperkakesnitter




### Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 1,5 ss lys sirup
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 2,5 dl hvetemel

Pynt:
♥ brunt sukker

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og brunt sukker godt sammen. Tilsett sirup, bakepulver, vaniljesukker og krydder og pisk det godt inn i smørkremen. Bland så inn hvetemelet til en jevn deig.

Del deigen i tre deler. Trill hver del til lengder som er like lange som stekeplaten. Legg lengdene på en bakepapirdekket stekeplate. Trykk lengdene flatere med fingrene og dryss over litt brunt sukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 minutter.

Ta platen ut av ovnen og skjær lengdene opp på skrå mens de fortsatt er varme. Dra snittene litt fra hverandre og la dem bli helt kalde på platen.

### Tips

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakesnitter