Pepperkaker fylt med Dumle

Ingredienser



♥ 500 g pepperkakedeig
♥ 16 Dumle

Pynt (kan sløyfes):
♥ 50 g kokesjokolade
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Del pepperkakedeigen i 16 like store deler (ca. 30 gram per bit).

Trykk hver bit flat og legg på en Dumle-sjokolade. Brett deigen over sjokoladen og rull deigen deretter sammen til en kule. Gjenta med resten av pepperkakedeigen.

Legg kakene på en bakepapirdekket stekeplate.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 8 - 10 minutter. La kakene avkjøles.

Hvis du vil pynte kakene, kan du ringle over smeltet kokesjokolade og drysse på litt kakestrøssel.

Tips

♥ Disse pepperkakene bør oppbevares i romtemperatur slik at Dumle-karamellen inni pepperkakene holder seg myk og seig.

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

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