



Pepperkaker

Ingredienser

150 g smør
1 dl lys sirup
2 dl sukker
1 dl kremfløte
2 ts kanel
1 ts nellik
1 ts ingefær
0,5 ts pepper
1 ts bakepulver
450 g hvetemel



Fremgangsmåte

Varm opp smør, sirup og sukker i en tykkbunnet kjele. Ta kjelen av platen og rør i kremfløte. Ha deretter i krydderet og bakepulver. Rør til slutt i hvetemelet. Ha deigen i kjøleskapet og la den stå til neste dag.

Kjevle ut litt og litt av deigen (ca 3 mm tykk) og stikk ut ønskede figurer. Legg på stekeplater dekket med bakepapir. Stek pepperkakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min. Avkjøl litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Merk at deigen vil virke klebrig første dag, men at den vil bli fastere dagen etter. Det er helt nødvendig at deigen står kaldt til neste dag før utkjevling.

Bruk litt mel til utbakingen slik at pepperkakedeigen ikke kleber seg fast til bordet. Et ypperlig tips er å kjøpe en kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware).

Oppbevar pepperkakene i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkaker>