



## Pepperkakeskiver med mandler

### Ingredienser

200 g smør  
200 g sukker  
1 dl lys sirup  
2 ts kanel  
2 ts ingefær  
1 ts nellik  
1 ts natron  
350 g hvetemel  
125 g mandler



### Fremgangsmåte

Skåld mandlene og tørk dem godt før de hakkes opp og settes til side.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Varm opp sirupen litt (det blir da lettere å måle opp 1 dl) og rør sirupen inn i smørkremen. Bland i krydderet og natron. Elt inn hvetemelet og hakkede mandler.

Form deigen til jevnstore pølser, ca 4 cm i diameter. Legg dem på et brett og pakk plast rundt. Sett dem et par timer i kjøleskapet til de er faste (eventuelt over natten).

Skjær pølsene i skiver med en skarp kniv. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 5-10 min, til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

### Tips

"Pepperkakeskiver med mandler" oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

Se også oppskrift på "Verdens beste pepperkaker".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakeskiver-med-mandler>