



Gepettos pepperkaker

Ingredienser

- ♥ 160 g smør
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 1,5 dl lys sirup
- ♥ 0,5 ts ingefær
- ♥ 0,5 ts nellik
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1,5 dl kremfløte
- ♥ 700 g hvetemel



Fremgangsmåte

Smelt smør, sukker og sirup i en kjele. Tilsett krydder og bakepulver. Bland i kremfløte. Rør i melet, men hold av litt til utbakingen.

Pakk deigen inn i plast og la den stå kjølig i noen timer, så den blir lettere å kjevle.

Kjevle ut deigen og stikk ut pepperkaker i ønsket mønster.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min.

Avkjøles på rist.

Tips

♥ Deigen kan stå i kjøleskapet til dagen etter. Når den tas ut av kjøleskapet vil da være nokså hard, så la den ligge i romtemperatur en stund før utbaking.

♥ Pynt pepperkakene etter ønske. Her har jeg brukt melisglasur og farget sukkerstrøssel.

♥ Oppskriften gir 1 boks kaker.

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

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