



## Oldemor Hildurs pepperkaker

### Ingredienser

500 g lys sirup  
500 g sukker  
5 dl fløte  
150 g smør  
3 ts kanel  
3 ts kardemomme  
3 ts ingefær  
3 ts nellik  
1 ts pepper  
1 ts natron  
1650 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett sirup, sukker og fløte og varm opp til kokepunktet. Avkjøl blandingen og ha den i en stor rørebolle. Bland i krydder, natron og hvetemelet. La deigen stå kjølig over natten.

Pepperkakene kan kjevles ganske tynne og stikkes ut i ønsket fasong. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10-15 minutter. Avkjøles på rist.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

### Tips

HALV PORSJON:

250 g lys sirup  
250 g sukker  
2,5 dl fløte  
75 g smør  
1,5 ts kanel  
1,5 ts kardemomme  
1,5 ts ingefær  
1,5 ts nellik  
0,5 ts pepper  
0,5 ts natron  
825 g hvetemel

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oldemor-hildurs-pepperkaker>