



## Pepperkaker (ekstra sprø og tynne)

### Ingredienser

1,5 dl vann  
0,25 dl lys sirup  
375 g sukker  
210 g smør  
1 ss kanel  
1 ss nellik  
1 ss ingefær  
1 ss natron  
700 g hvetemel

### Pynt:

2 dl melis  
1-2 ss vann  
kakestrøssel



### Fremgangsmåte

Kok opp vann, sirup, sukker og smør i en stor kjele. Avkjøl. Rør i krydderet. Bland natron med litt av melet og rør i. Ha så i resten av melet (men spar litt til utbakingen). La deigen stå kjølig til dagen etter.

Ta deigen ut av kjøleskapet og la den stå i romtemperatur en stund før utkjevling. Kjevle ut deigen nokså tynt og stikk ut pepperkaker i ønskede fasonger. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 225°C i ca 5 min. Avkjøles på rist.

Pynt gjerne de kalde pepperkakene med tynt lag melisglasur (rør sammen melis og litt vann) og forskjellige typer kakestrøssel.

### **Tips**

Oppbevar pepperkakene i tette sluttet kakeboks.

Dette er samme oppskrift som "Operaens pepperkaker", men halv porsjon. Se også "Steinerskolens hjertepepperkaker".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/pepperkaker-ekstra-spro-og-tynne>