



Pepperkake ostekjeks

Ost og kjeks er en favoritt for mange. I julen vil vi foreslå at du bruker pepperkaker til osten. Vi viser deg hvordan

Slik gjør du

- ① Kjevle ut pepperkakedeigen til vanlig tykkelse
- ② Pensle med egg og dryss over rikelige mengder med sesamfrø
- ③ Skjær deigen i rutemønster, og legg på et bakepapir på en stekeplate
- ④ Steke kjeksene ved 180 °C midt i ovnen i 6-8 min eller til de er gylne
- ⑤ Server kjeksene med ost

Ingredienser



Pepperkakedeig - du kan kjøpe denne ferdig, men hvis du som oss foretrekker å lage pepperkakedeigen selv, vil vi anbefale oppskriften som du finner [HER](#)

egg

sesamfrø

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet