



## Pepperkakebeger til dessert

Pepperkakedeig kan brukes til å lage mye mer enn pepperkaker. Vi foreslår å forme deigen som en dessertskål

# Steg for steg



# Slik gjør du

- ① Kjevle pepperkakedeigen ut til vanlig tykkelse
- ② Stikk ut runde deigemner og brett disse over utsiden på muffinsformer
- ③ Stek begrene ved 180 °C midt i ovnen inntil de er gylne i fargen, normalt 6-8 min
- ④ La skålene avkjøle, når de av avkjølt snur du begrene og fjerner muffinsformen
- ⑤ Fyll begrene med noe godt rett før servering (f.eks. riskrem og saus av bær eller frukt)



TIPS

Server gjerne pepperkakebegeret med multebærkrem eller din favoritt iskrem!

# Ingredienser



TIPS

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

Is eller krem (som f.eks. riskrem eller multekrem)

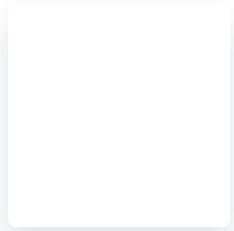
Frukt- eller bærsaas

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

## Lignende oppskrifter



Pepperkak  
edeig

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS