



Pepperkakehus

Pepperkakehus er tradisjon for mange

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Romtemperert margarin/smør og sukker røres hvitt, tilsett eggene
- ② Rør inn melken
- ③ Mel, bakepulver, kanel, nellik og kardemomme siktes i
- ④ Elt til passe deig



Sett gjerne deigen kaldt et par timer, da vil den bli lettere å jobbe med

- ⑤ Kjevle deigen ut til ca. 3 mm tykkelse på et bakepapir
- ⑥ Tegn over formene til huset på et matpapir og klipp ut de ulike delene
- ⑦ Legg formene på pepperkakedeigen og skjær rundt. Dra bakepapiret over på en bakeplate og fjern formene og den overfløydige deigen
- ⑧ Pepperkakehusdelene stekes ca. 8 - 10 min (eller til de er gyllenbrune) midt i ovnen ved ca. 180 °C , tas deretter ut av ovnen og avkjøles

Den mest holdbare måten å lime sammen pepperkakehuset på er å bruke knekk:

- ⑨ Varm opp sukker til knekk i en stekepanne på svak varme. La det smelte og rør rundt forsiktig
- ⑩ Pass på, knekken er veldig varm og det er lett å brenne seg. Denne jobben bør gjøres av en voksen
- ⑪ Hold delene sammen til knekken har festet seg. Dypp kantene på de ulike delene i den flytende knekken og sett sammen. Lim sammen front- og bakvegg med hver sin sidevegg og deretter delene sammen
- ⑫ Dypp øvre kant på huset i knekk og monter på plass takplatene. Pipen monteres for seg og festes på taket til slutt.

Monter gjerne huset over et bakepapir da det har lett for å dryppe litt

- 13 Melisglasur blandes av melis og vann og sprøytes på pepperkakehuset med en sprøytepose eller et hjemmelaget kremmerhus. Bruk glasuren som lim og pynt og dekorer etter eget ønske

Ingredienser

75 g	margarin/smør
190 g	sukker
2 stk	egg
650 g	Mølleren's Hvetemel siktet
1,5 dl	melk
1,5 ts	bakepulver
1,5 ts	kanel
1,5 ts	nellik
1,5 ts	kardemomme
	sukkerkulør til å sette brunfarge på deigen
	sukker til knekk
	melisglasur
	pynt og godteri etter eget ønske



En eggehvite og litt sitronsaft i melisglasuren istedenfor vann gjør glasuren både stivere og hvitere



Du kan lage vinduer i huset (som ser ut som glass) ved å knuse fruktdrops i en pose og legge i et jevnt lag i hullet til vinduet før steking



Til pynt foreslår vi: Nonstop, seigemenn og damer, sjokoladepraliner, polkagriser, drops, sukkerstenger, engelsk konfekt, kakepynt av ulike slag f.eks. sølvkuler og snøkrystaller



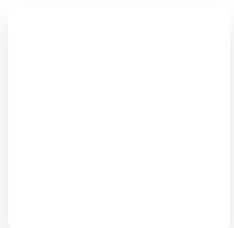
Plasser pepperkakehuset på et brett dekket med bomull og litt nisser til pynt - en hyggelig og velduftende dekorasjon i juletiden

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Kakemenn

🕒 40 - 60