



Pepperkaker

Pepperkaker er en av julens mest populære julekaker, og smaker aller best med hjemmelaget pepperkakedeig. Hva er vel bedre enn å sette på julemusikken og stelle i stand et pepperkakeverksted for hele familien? Vi kjenner allerede den herlige duften lang vei

Slik gjør du

- ① Ha smøret i en kasserolle, så sukker og sirup. Smelt/varm dette sammen til en flytende sirupblanding
- ② Bland det tørre sammen i en kjøkkenmaskin. Hell over den varme sirupblandingen og rør sammen
- ③ Rør i eggene til slutt
- ④ Sett deigen i kjøleskap, helst over natten, men den kan brukes etter ca. 2 timer
- ⑤ Kjevle deigen ut til ca. 3 mm tykkelse. Stikk ut pepperkakefigurer. Sett dem på en stekeplate som er dekket med bakepapir. Stek pepperkakene ved 180 – 200 °C til de blir gyldne



Ingredienser

800 g	Møllerens Hvetemel siktet
400 g	sukker
300 g	smør eller margarin
300 g	mørk sirup
15 g	kanel
6 g	ingefær
6 g	nellik
6 g	bakepulver
4 g	kardemomme
0,8 g	pepper
2 stk	egg

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet