



Pepperkaker, glutenfri

Pepperkaker er en av de mest spiste julekakene i Norge. En favoritt som faller i smak hos liten og stor - og kan formes og pyntes på utallige måter.

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør sukker og smør godt sammen, tilsett egg og deretter mørk sirup, krydder, bakepulver og fin melblanding, elt til deigen er godt blandet
- ② Pakk deigen i plast og legg på kjøøl 3-4 timer eller over natten
- ③ Kjevles tynt og stekes ved 170°C i 10-12 min (avhengig av ovn)
- ④ Pynt med glasur når kakene er avkjølt



Tips 1: Deigen er litt klissete og kan være vanskelig å kjevle ut, bruk rikelig med glutenfritt mel på bordet.

Tips 2: Rull deigen til en pølse og legg i fryseren: Du kan enkelt skjære tynne skiver av frossen deig.

Ingredienser

300 g	Møllerens Fin Melblanding, glutenfri
150 g	sukker
150 g	mykt smør
250 g	mørk sirup
50 g	egg
10 g	pepperkakekrydder
10 g	bakepulver

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



**Serinakaker,
glutenfri**

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



**Tyskeskiver,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



**Bordstable
r, glutenfri**

🕒 20 - 40

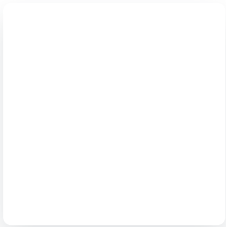
👩 ENKEL



**Sjakkruiter,
glutenfri**

🕒 20 - 40

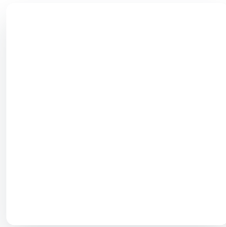
👩 ENKEL



**Peppernøtter,
glutenfri**

🕒 20 - 40

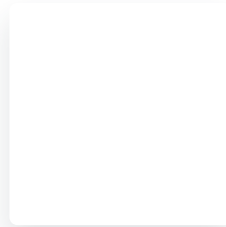
👩 ENKEL



**En deig, 5
glutenfrie
julekaker**

🕒 40 - 60

👩 ENKEL



**Syltetøykaker,
glutenfri**

🕒 20 - 40

👩 ENKEL