Pepperkaker med sjokolade

Ingredienser



125 g smør
125 g lys sirup
2 egg
125 g sukker
1,5 ts hornsalt
0,5 ts finmalt pepper
3/4 ts ingefær
2 ts kardemomme
350 g hvetemel

Pynt:
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup i en liten kjele. Avkjøl til lunken. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha smørblandingen i eggedosisen. Sikt sammen hornsalt og krydder med litt av melet. Rør dette inn i deigen. Ha så i resten av melet og bland godt til en jevn deig. Dekk til og la deigen stå i kjøleskapet til dagen etter.

Kjevle ut deigen tynt og stikk ut ønskede figurer. Ta litt og litt deig av gangen og bruk litt mel på bordet til utbakingen. Legg kakene på stekeplater dekket med bakepapir. Stek pepperkakene midt i ovnen ved 180°C i 8-10 min. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Legg bakepapir på store brett som passer i kjøleskapet ditt (se tips). Smelt kokesjokoladen over vannbad eller i mikro. Dypp de kalde pepperkakene i sjokoladen og legg dem på brettene. Sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Oppbevares kjølig i kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

Det er viktig at du har de sjokoladedyppede pepperkakene på brett dekket med bakepapir. Har du dem rett på et brett, vil sjokoladen komme til å stivne fast på brettet, og pepperkakene kommer til å brekke når du tar dem av brettet.

Pepperkakene må oppbevares kjølig, ellers vil sjokoladen smelte og pepperkakene klistre seg inn i hverandre.

Denne oppskriften er basert på oppskriften du finner registerert som "Gammeldagse pepperkaker", men du kan selvsagt bruke alle slags pepperkakeoppskrifter til å lage "Pepperkaker med sjokolade".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkaker-med-sjokolade