Det søte liv...

Peppernøtter (stor porsjon)



Ingredienser

500 g lys sirup
500 g sukker
3/4 dl kremfløte
125 g smør
1 ts anis
1 ts pepper
1 ts kanel
0,5 ts ingefær
0,5 ts nellik
0,5 ts natron
ca 800 g hvetemel

Fremgangsmåte

Kok opp sirup, sukker, smør og kremfløte under omrøring. Ta kjelen av platen. Tilsett krydderet og natron og rør godt. Bland så inn hvetemelet. La deigen hvile i kjøleskapet en kort stund, til den er avkjølt og fast nok til å kunne formes til kuler (se tips).

Trill deigen ut i pølser som deretter deles opp i små biter. Trill små, runde kuler på størrelse med hasselnøtter.

Sett kakene på stekeplater dekket med bakepapir. Stek "Peppernøttene" lysebrune midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kakene på platen en stund før de flyttes over på rist og avkjøles helt. "Peppernøttene" skal bli harde når de er kalde.

Tips

Deigen inneholder nokså mye hvetemel og blir forholdsvis tørr i konsistensen når den er kald. Dette er meningen og bidrar til at "Peppernøttene" får den harde konsistensen som de skal ha. Det er likevel viktig å være klar over at deigen er annerledes enn vanlig pepperkakedeig. Lar du den stå i kjøleskapet for lenge, blir den hard og kornete, og det er vanskelig å forme deigen. Det er altså VELDIG VIKTIG at du lar deigen stå bare en veldig liten stund i kjøleskapet til den avkjølt og fast nok til å kunne formes. Du bør dessuten forsøke å være rask når du triller ut deigen for å forhindre at deigen blir stående for lenge og stivner.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peppernotter-stor-porsjon