Gaffelpepperkaker



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ss lys sirup
♥ 2 ss rømme
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ts ingefær
♥ 1 ts nellik
♥ 2 ts natron
♥ 6 dl hvetemel

Pynt:
♥ 70 skåldede mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og sirup luftig. Rør inn rømme, krydder og natron. Ha i hvetemel og bland til en jevn deig (se tips).

Rull deigen ut til små kuler (ca. 2 cm i diameter, og jeg bruker ca. 15 gram deig per kule). Legg kulene på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom. Trykk hver kule ned med en gaffel. Legg en skåldet mandel på hver kake.

Stek pepperkakene midt i ovnen ved 175°C i 10–15 minutter. Avkjøles litt på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Synes du deigen virker for bløt, kan du sette den i kjøleskapet en liten stund før du ruller ut kuler.

♥ Gaffelpepperkaker oppbevares i tett kakeboks.

♥ En annen lettvint pepperkakevariant er **Pepperkakesnitter**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gaffelpepperkaker