Gepettos pepperkaker

Ingredienser



♥ 160 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 1,5 dl lys sirup
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 700 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smør, sukker og sirup i en kjele. Tilsett krydder og bakepulver. Bland i kremfløte. Rør i melet, men hold av litt til utbakingen.

Pakk deigen inn i plast og la den stå kjølig i noen timer, så den blir lettere å kjevle.

Kjevle ut deigen og stikk ut pepperkaker i ønsket mønster.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min.

Avkjøles på rist.

Tips

♥ Deigen kan stå i kjøleskapet til dagen etter. Når den tas ut av kjøleskapet vil da være nokså hard, så la den ligge i romtemperatur en stund før utbaking.

♥ Pynt pepperkakene etter ønske. Her har jeg brukt melisglasur og farget sukkerstrøssel.

♥ Oppskriften gir 1 boks kaker.

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

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