



[matprat.no](#) > [Oppskrifter](#) > [Tradisjon](#) > [Pepperkaker](#)

PEPPERKAKER



Tradisjon



Middels



Over 60 min

Hjemmelagde pepperkaker med hjemmelaget pepperkakedeig hører julen til! Pepperkakeverksted på kjøkkenet skaper fin julestemning og smaker utrolig godt i en mørk adventstid. Pepperkaker er en av våre mest populære julekaker.

INGREDIENSER

20

PORSJONER

300 g smør
300 g sukker
3 dl mørk sirup
 $\frac{1}{2}$ ts malt nellik
2 ts malt ingefær
2 ts pepper , strøkne
2 ts malt kanel
2 stk egg
4 ts natron
ca. 900 g hvetemel

Melisglasur:

ca. 250 g melis
1 stk eggehvite
 $\frac{1}{2}$ ts sitronsaft

SLIK GJØR DU

1. Bland smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp til sukkeret er smeltet. Tilsett nellik, ingefær, pepper og kanel, og rør godt sammen.
2. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe. Rør inn egg.
3. Ha i natron, og sikt inn mel. Rør alt sammen til en jevn deig. Juster eventuelt tykkelsen på deigen med mer mel.
4. Dekk til deigen med litt plastfolie og la den stå kaldt noen timer, gjerne over natten.
5. Elt deigen med litt mel på bordet og kjevle den ca. 3 mm tykk. Stikk ut pepperkakefigurer og legg dem på et bakepapirkledd stekebrett. Stek kakene midt i stekeovnen på 175 °C i ca. 10 minutter. Avkjøl kakene på rist.
6. Bland sammen melis, eggehvite og sitronsaft til en tykk glasur. Dekorér kakene.



Oppbevar pepperkaker i en tett kakeboks.