



JULENS DEILIGSTE PEPPERKAKER

 Enkel 60 min

Pepperkaker er noe av det morsomste og hyggeligste ved julebaksten. Og for mange et obligatorisk innslag blant de berømte syv sortene. Her får du den beste oppskriften på pepperkakedeig.

ANTALL PORSJONER

1

Ingredienser

PEPPERKAKEDEIG

300 g	TINE Meierismør
2 dl	sirup
4 dl	sukker

2 dl	TINE Kremfløte
1 ts	nellik
1 ts	ingefær
1 ts	pepper , strøken
4 ts	kanel
2 ts	bakepulver
900 g	hvetemel (ca.)

Slik gjør du det

- 1 Til denne oppskriften trenger du pepperkakeformer. Husk at pepperkakedeigen må ligge kaldt en stund før du kjevler og stikker den ut, så det beste er om du lager den dagen før.



Oppskrift på pepperkakehus finner du her.

- 2 Bland smør, sirup, sukker i en kjele. Varm opp på middels varme til alt er helt smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe.
- 3 Rør i fløten. Sikt i krydder, bakepulver og det meste av melet. Resten av melet rører du inn litt etter litt til du får en jevn og passe fast deig. La pepperkakedeigen stå kaldt til neste dag.



Legg gjerne deigen i en bolle hvor innsiden er kledd med plastfolie eller legg hele i en brødpose for at du lettere vil få ut deigen når den har ligget kaldt.

- 4 Sett stekeovnen på 175 °C.
- 5 Elt deigen i litt mel på bordet og kjevle den ca. 3 mm tykk. Stikk ut forskjellige figurkaker og stek dem i 9-10 minutter til de er gyllenbrune. Avkjøl kakene på rist. Skal du henge opp kakene, er det viktig at du lager et hull til båndet før steking.



Pynt gjerne pepperkakene med melisglasur. Her har vi en liten film som viser hvordan man lager perfekt melisglasur.

Julegaven til deg selv eller noen du er glad i



BESTILL PROFFENES OSTESKRIN RETT HJEM

Kun 1500 nummererte osteskrin selges i en begrenset periode

Nøye utvalgte produkter fra TINEs kokker

- Norvegia® Special Reserve (lagret i minst 5 år)
- Vellagret Østavind® (lagret i minst 12 måneder)
- Selbu Blå
- Tomatmarmelade fra Trine På Gården
- Sigdal knekkebrød med urter og havsalt

NB! Osteskrinet er inntil videre kun i salg i følgende fylker: Oslo, Akershus, Hedmark, Østfold, Buskerud, Vestfold og Telemark.