

De beste pepperkakene

Hjemmet

Levert av:

Dette er oppskriften du trenger.

INGREDIENSER

150 g smør

1 dl sirup

2 dl sukker

1 dl kremfløte

0,5 ts nellik

0,5 ts ingefær

0,5 ts pepper

2 ts kanel

1 ts bakepulver

450 g hvetemel

FREMGANGSMÅTE

Bland smør, sirup og sukker i en kjele.

Varm opp på middels varme til alt er helt smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe. 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.

Elt deigen i litt mel på bordetog kjevle den ca. 3 mm tykk. Stikk ut forskjellige figurkaker og stek dem ved 175° i 9–10 min til de er gyllenbrune. Avkjøl kakene på rist.

Pynt pepperkakene med melisglasur.

Oppskriften er levert av [Klikk.no](https://www.klikk.no)

Kokk: Camilla Agerup

<https://www.bakelyst.no/oppskrift/smatt-og-godt/julens-deiligste-pepperkaker/>