



Laster innhold, vennligst vent..

Pepperkaker

INGREDIENSER

- 150 g meierismør
- 1 dl sirup
- 2 dl sukker
- 2 dl fløte
- 1/2 ts nellik
- 1/2 ts ingefær
- 1/2 ts pepper
- 2 små ss kanel
- 2 ts bakepulver
- 450 g hvetemel

SLIK GJØR DU

Bland smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp til sukkeret er helt smeltet. Ta kjelen av platen, og la blandingen bli litt kaldere.

Rør i fløten og sikt i krydderet, bakepulveret og det meste av melet. Rør alt sammen til en jevn deig, og la den stå kaldt til neste dag.

Elt deigen i litt mel på bordet, og kjevle den til den er omtrent tre millimeter tykk.

Stikk ut forskjellige figurer, som stekes gyllenbrune ved 180 grader i ni minutter.

Pynt gjerne kakene med melisglasur, sjokolade eller annet godt.

TIPS

Pernille Aga viser deg også disse juleoppskriftene med video:

Oppskrift:

Oppskrift:

Oppskrift:

Oppskrift:

Flere oppskrifter: [Oppskrifter med video fra Gastronomisk Institutt](#)

KILDE: GASTRONOMISK INSTITUTT
