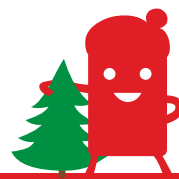


PEBERKAGER



Du skal bruge:

- * 500 gram smør
- * 3 dl lys sirup
- * 6 dl sukker
- * 3 dl piskefløde
- * Ca. 20 dl hvedemel
- * 1 ½ tsk. stødt nelliker
- * 1 ½ tsk. stødt peber
- * 1 ½ tsk. stødt ingefær
- * 5 tsk. kanel
- * 3 tsk. bagepulver

Bland sirup, sukker og smør i en gryde. Varm op til sukkeret er smeltet. Tag gryden af varmen og afkøl blandingen. Rør fløden i. Tilsæt mel og resten af ingredienserne og bland godt. Dejen skal være fast for ikke at flyde ud under bagningen.

Dæk dejen godt til, og lad den stå køligt til næste dag. Ælt dejen godt og rul den ud til ca. 3mm i tykkelsen. Udstik dejen med forskellige forme eller skær nogle figurer ud med en kniv. Læg peberkagerne på bagepapir og bag dem ved 180 grader i 8-10 min. Afkøl på en bagerist.

PS: Du kan pynte peberkagerne med glasur af vand og flormelis.

**KOM OG SYNG
MED OS**
Jul

SHUFFLEbook®