



Pepparkakor

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner:

Alla i familjen får sitt namn på varsin pepparkaka - jul efter jul efter jul. Satsen ger 300 st små pepparkakor.



Foto: Martin Löf

INGREDIENSER

300 g smör
1.5 dl ljus sirap
4 dl socker
2 tsk malen kanel
2 tsk malen ingefära
2 tsk malen kryddnejlika
3 ägg
2 tsk bikarbonat
13 deciliter vetemjöl, ca

Husdelar till pepparkakshus

1 sats pepparkaksdeg

Kristyr

6 dl florsocker
1-1.5 äggvita
1 tsk ättikssprit (12%) el pressad citron

Smält socker

2-3 dl strösocker



GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg smöret i en kastrull. Tillsätt sirap, socker och kryddor och värm tills smöret smält. Låt kallna och blanda ner äggen. Blanda bikarbonat med mjölet och rör ner det i smeten. Arbeta ihop till en jämn deg. Låt degen ligga kallt i ett par timmar eller över natten.
- 2** Värm ugnen till 175 grader. Kavla ut degen på mjölat bakkbord och ta ut pepparkakor med mått. Lägg över dem på plåt med bakplåtspapper.
- 3** Grädda pepparkakorna i 6-8 min, passa noga för de blir lätt brända. Stora pepparkakor gräddas i 150 grader i 10-15 min. Låt pepparkakorna svalna på plåten så blir de platta och fina.
- 4** Pepparkakshus: Värm ugnen till 150 grader. Rita och klipp ut mönster till huset på papper. Kavla ut pepparkaksdegen direkt på smord plåt, lägg på mönsterdelarna och skär ut delarna med vass kniv.
- 5** Ta bort överflödig deg. Ställ in plåten mitt i ugnen och grädda tills delarna är ordentligt genomgräddade. Jämna till kanterna med en kniv medan de fortfarande är varma och låt delarna kallna på plåten.

6

Gör stadiga strutur av bakplåtspapper och klipp ett litet hål i spetsen. Eller använd sprits. Sikta florsockret till kristyren och blanda det med äggvitan. Tillsätt ättikspit eller citronsaft och rör till en smidig smet. Fyll strutarna med kristyren och garnera delarna medan de fortfarande ligger kvar på plåten. Garnera eventuellt även med godis som sätts fast med kristyr. Låt torka.

7

Smält sockret i en stekpanna under omrörning. Doppa snabbt ? sockret stelnar fort ? ner en husdel i taget och sätt ihop alla delar. Se upp! Sockret är hett!