BAKA

Mjuk pepparkaka med clementinglasyr

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **10**

90

Mjuk pepparkaka är nästan godare än vanliga klassiska pepparkakor om du frågar mig. Dessutom lätt att baka!

Lingon i smeten gör kakan extra saftig. Toppa med söt clementinglasyr och dekorera med bär så blir den riktigt festfin, perfekt till adventsfikat. Den här varianten är bakad på dinkelmjöl, men det går bra att byta ut mot vanligt vetemjöl om man hellre vill.

INGREDIENSER

2 st ägg
3 dl farinsocker
3.5 dl siktat dinkelmjöl eller vetemjöl
3 tsk kanel, malen
2 tsk kardemumma, gärna grovmalen
1 tsk ingefära, malen
1 tsk kryddnejlika, malen

1 tsk bikarbonat
100 g smör, smält
1.5 dl filmjölk
1.5 dl lingon, frysta
Clementinglasyr
1 dl clementinsaft
3 dl florsocker, siktat

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Vispa ägg och farinsocker luftigt, ca 5 minuter i maskin eller med elvisp.
3. Smält smöret och låt svalna något.
4. Blanda mjöl, kryddor och bikarbonat noggrant.
5. Vänd försiktigt ner mjölblandningen i äggvispet, utan att vispa runt för mycket. Tillsätt smält smör, filmjölk och lingon. Rör ihop tills allt blandats.
6. Smörj och bröa en 1 1/2-liters sockerkaksform. Se till att använda rikligt med smör och ströbröd, så släpper kakan lättare från formen. Har man inget ströbröd hemma går det bra att använda vanligt mjöl.
7. Fördela smeten i formen och grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 1 timme. Prova gärna med en sticka, den ska komma ut torr.
8. Låt kakan svalna några minuter i formen innan du stjälper upp den på ett fat. Låt den sedan svalna helt under formen.
9. Clementinglasyr. Sikta florsockret och blanda lite i taget med clementinsaften. Rör till en slät glasyr. Justera mängden florsocker beroende på hur tjock glasyr som önskas. Bred ut över den avsvalnade kakan och låt rinna ner lite grann på kanterna. Dekorera ev med röda vinbär eller lingon och pudra gärna över lite florsocker när glasyren stelnat.