

Peberkager

Opskrift til 3 bageplader

Forberedelsestid

35 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 150 g smør
- 100 g brun farin
- 6 spsk. sirup
- 50 g mandler
- 300 g hvedemel (evt. undlad mandlerne og brug udelukkende hvedemel)
- 1 knsp. salt
- 1 tsk. natron
- ½ tsk. hjortetakssalt
- 1 tsk. stødt ingefær
- 2 tsk. stødt kanel
- 1 nip stødt, sort peber (kun en lille smule)
- 1/2 hvidt peber
- 1 tsk. stødt allehånde
- glasur til pynt (jeg brugte flormelis + appelsinsaft)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Smelt smør, sukker og sirup i en gryde under omrøring (eller i mikrobølgeovnen).
3. Hvis du ønsker at tilføje mandelmel til dejen, skal mandlerne blendes til mel først.
4. Kom mandelmel i en skål sammen med hvedemel, salt, natron, hjortetakssaltsalt, stødt ingefær, kanel, sort og hvidt peber og allehånde i en skål
5. Kom nu smørblandingen i og rør godt sammen. Brug hænderne til at samle dejen sammen.
6. Rul dejen ud på et meldrysset bord med en kagerulle, gerne så tynd som muligt (ca. 1/2 cm).
7. Stik figurer ud med de udstikkerforme du nu har. Saml blot resten af dejen og fortsæt igen og igen, til alt dej er brugt.
8. Kom figurerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Giv dem små 10 minutter i ovnen, hold øje da ovne er forskellige. De skal ikke blive brændte, men blot gyldne.
9. Lad dem køle af på en bagerist
10. Pynt med glasur