

5.  
desember



Aktivitet:

Så fint at dere vil være med nå når vi skal lage VERDENS BESTE PEPPERKAKER i luke 5 i adventskalenderen! Finn fram ingredienser, og forkle, og vaske hendene. Så er vi klare til å sette i gang!

Husk at deigen skal stå kaldt noen timer, gjerne over natten, før den bakes ut og stekes.

Masse lykke til!

7. Han gikk til sin konges slott. Kongen kjente han så godt, hørte og med hjertes glede, at det lys var nu tilstede, hvorom gamle spådom lød, hvorom gamle spådom lød.

# Pepperkaker!



## Pepperkakedeig:

300 g smør

2 dl sirup

4 dl sukker

2 dl fløte

1 ts nellik

1 ts ingefær

1 ts pepper, strøken

4 ts kanel

2 ts bakepulver

Ca 900 g hvetemel



1. Bland smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp på middels varme til alt er helt smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe.

2. Rør i fløten. Sikt i krydder, bakepulver og det meste av melet. Resten av melet rører du inn litt etter litt til du får en jevn og passe fast deig. Pakk pepperkakedeigen inn i plastfolie og la den stå kaldt til neste dag.

3. Sett stekovnene på 175 grader.

4. Elt deigen i litt mel på bordet og kjevle den ca 3 mm tykk. Stikk ut forskjellige figurer og stek dem i 9-10 minutter til de er gyldenbrune. Avkjøl kakene på rist.

5. Dersom du skal henge opp kakene til pynt i vinduet eller på juletre er det viktig at du stikker hull i kakene før steking. Du kan bruke et sugerør til det.