



Pepparkakor

Ca 200 styck



Genomsnitt



Ca 60 Min.



Ingredienser

300 g smör
1 1/2 dl sirap
4 dl socker
2 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
Ca 13 dl vetemjöl
25 g pepparkakskryddor

Dekoration

1 - 2 st Kristyr vit och röd

1 Gör så här:

Koka upp smör eller margarin, sirap och socker. Låt det svalna. Blanda vetemjöl, bikarbonat och pepparkakskryddor. Rör ner detta i smeten.

2 Knåda degen kraftigt och rulla den i plastfolie. Ställ degen kallt till dagen därpå.

3 Lägg bakplåtspapper på en plåt. Skär degen i tunna skivor eller kavla ut den tunnt och ta ut pepparkakorna med hjälp av formar. Grädda kakorna i 180 grader ca 5-8 minuter.

4 Dekorera de svalnade kakorna med Dr. Oetker färdiga kristyr. På bilden har vi använt Röd kristyr samt vit Writing icing.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80