

Peberkager



Det skal du bruge - dej

- 125 g smør/margarine
- 100 g brun farin
- 4 spsk mørk sirup
- 280 g hvedemel
- 1 knsp salt
- 1 tsk natron
- ½ tsk hjortetakssalt
- 2 tsk stødt ingefær
- 2 tsk stødt kanel
- ½ tsk stødt, sort peber
- 1 tsk stødt allehånde

Det skal du bruge - glasur

- 1 bæger pasteuriseret æggehvide
- ca. 250 g flormelis

Sådan bager du peberkager:

1. Tænd ovnen på 175 grader almindelig varme
2. Vask hænder
3. Sigt mel, salt, natron, hjortetakssaltsalt, ingefær, kanel, peber og allehånde i en skål
4. Smelt smør/margarine, brun farin og sirup i en gryde under omrøring ved lav varme.
5. Rør den smeltede sukkermasse i melblandingen og ælt det godt sammen med en grydeske
6. Rul dejen ud i ca. 0,5 cm tykkelse på et bord drysset med mel
7. Dejen er nemmest at arbejde med, når den er lun, så brug den med det samme. Hvis den bliver for kold, kan du lune den i ca. 10 – 30 sekunder i mikrobølgeovnen.
8. Stik figurer ud efter ønske
9. Ælt den resterende dej sammen og rul dejen ud igen. Fortsæt sådan til der ikke er mere dej tilbage



10. Put kagerne på en bageplade med bagepapir i en forvarmet ovn ved 170 grader og bag dem i 8-10 minutter, eller til de er gyldne og bagte.
11. Lad dem køle af på pladen inden du pynter dem
12. **Glasur til peberkagerne:** Rør æggehvide og flormelis sammen. Glasuren skal have en tyk konsistens, der laver tydelige toppe, der ikke flader sammen med det samme. Der skal muligvis mere flormelis i glasuren.
13. Fyld glasuren i en sprøjtepose
14. Klip et meget lille hul i enden af sprøjtposen - hellere klippe to gange for meget.

15. Sprøjt glasuren ud på din kage i det ønskede mønster

16. Hvis du vil putte glasur på hele kagen, skal du først putte en tynd streg rundt i kanten og derefter fylde den ud med glasur.

