

Oppskrift Pepperkaker



Ingredienser (ca. 1,5 kg deig):

- 400 g kokosblomstsukker
- 1,5 dl vann
- $\frac{3}{4}$ dl lønnesirup
- 1 ss kanel
- $\frac{1}{2}$ ss malt nellik
- 1 ss ingefær
- 250 gram smør
- 1 ss natron
- 850 g siktet spelt

Fremgangsmåte:

Bland kokosblomstsukker, vann, lønnesirup og krydder i en gryte og varm opp.

Trekk gryten fra platen og ha i smøret. Rør blandingen kald.

Løs opp natron i 1 ss. vann, og ha dette i blandingen.

Arbeid inn melet. La hvile i kjøleskapet i minimum 1-2 timer.

Stekes ved 165 grader til de er pent brune (ca. 8-10 minutter). Steketiden avhenger av tykkelsen på kakene. Avkjøles på rist.

Oppskriften er utarbeidet av Norsk Urkorn AS.