



## Stensäkert goda pepparkakor!

Härligt kryddiga pepparkakor med en tydlig fräschör!

TIPS! Använd StenEmils vackra marmorkavel för ett bättre resultat ;)

Ingredienser:

- 500 g Vetemjöl
- 100 g Mandelmjöl
- 300 g Socker
- 250 g Smör
- 75 g Grädde
- 50 g starkvinsglögg (välj en blossaårgång med en trevlig smak, ex 2015 med mycket bergamott!)
- 125 g Mörk sirap
- 7 g Bikarbonat
- 7 g Mald kanel
- 7 g Mald ingefära
- 6 g Mald nejlika
- 6 g Stött kardemumma
- 6 g Mald pomerans
- 1 st Apelsin (rasp av skalet)

Gör såhär:

Häll glöggen, sockret och sirapen i en kastrull. Låt detta koka upp. Ta kastrullen från plattan och häll i smöret samt kryddorna.

Blanda runt ordentligt så smöret smälter och kryddorna blir utblandade.

Mät upp mjölet i en skål eller degblandare. Häll kryddblandningen i mjölet när kryddblandningen svalnat till fingervarmt. Blanda nu runt allt, det skall bli en ganska så kladdig deg. Om du vill kan du bearbeta degen på mjölat bakbord. Sätt plastfolie över skålen och ställ i kylan över natten.

Vid utbakningen behövs ett mjölat bakbord. Använd pepparkaksformar och gör vackra figurer och grädda i mitten av ugnen på 225 grader och i 5-6 minuter. När kakorna kommer direkt ur ugnen är de mjuka, men blir hårda och frasiga när de kallnat.

TIPS! Då färdigmald pomerans är svår att finna i matbutikerna och att stå och riva pomerans tar en hel jul och lite mer där till. Använd istället morteln, men tillsätt även en nypa mjöl, då flyger inte pomeransen runt så förbaskat!