



## *Pepparkakor*

*Det här behöver du:*

*1½ dl vatten  
4 dl strösocker  
300 g smör eller margarin  
1 dl ljus sirap  
1 msk malda kryddnejlikor  
1 msk kanel  
1 msk ingefära  
1,2 liter vetemjöl  
2 tsk bikarbonat*

*Koka upp vatten och socker.*

*Tillsätt matfett, sirap och kryddor till det varma sockervattnet.*

*Rör om då och då tills matfettet har smält.*

*Blanda därefter i mjölet tillsammans med bikarbonat.*

*Degen ska vara ganska lös, den hårdnar när den kallnat.*

*Täck degen med plastfolie, låt den vila i kylen minst ett dygn.*

*Kavla ut degen tunt på lätt mjölat bakbord.*

*Tag ut kakor med pepparkaksmått och*

*lägg dem på plåtar klädda med bakplåtspapper.*

*Grädda mitt i ugnen på 225 grader i ca 5 minuter.*

*Låt kakorna svalna på plåten och lossa dem med en stekspade.*

