

# Peberkager



80 - 100 stk

400 g sukker

1 ½ dl vand

¾ dl sirup

1 spsk kanel

1 spsk stødt ingefær

250 g smør

15 g natron og ¼ dl vand

ca 1 kg mel

Glasur til pynt

Bland sukker, vand, sirup, kanel og ingefær i en gryde.

Lad det koge sammen til en mørkebrun og duftende blanding.

Tag gryden af varmen, tilsæt smør og rør til det er smeltet.

Rør natron ud i lunken vand og rør det i gryden.

Afkøl lidt.

Tilsæt mel men gem lidt til udrulning.

Ælt dejen smidig og læg den tildækket i køleskabet til næste dag.



Jeg tager dejen ud af køleskabet en times tid før, jeg skal bruge den.

Tænd ovnen på 200 grader.

Rul dejen tynd ud - ca 2 mm.

Stik den ud med forskellige kageforme og læg dem på en plade med bagepapir.

Bag i ca 8 min og afkøl på en rist.

Pynt med glasur - eller hvad børnene nu har lyst til ☺