



Opplysningskontoret for brød og korn har som mål å øke kunnskapen om og interessen for korn og brød hos norske forbrukere. Vi vil gjerne inspirere, både til sunnere kosthold og til matglede. Det omfatter også inspirasjon til å lage morsomme bakverk som pepperkakehus. Prøv vår oppskrift med tilhørende tegninger og lag ditt eget pepperkakehus til jul!

Julehilsen fra
Torunn Nordbø
Daglig leder

2 x endevegg



2 x sidevegg

Opplysningskontorets pepperkakehus

LAG DEIGEN SELV ELLER KJØP DEN HOS BAKEREN!

150 g sukker

1 ts pepper

150 g smør

1 ts natron

1 egg

400–500 g hvetemel

250 g mørk sirup

Glasure:

1 ts ingefær

2–3 eggehviter

0,5 ts malt nellik

500 g melis

1 ts malt kardemomme

Noen sitrondråper

FREMGANGSMÅTE

1. Bland sukker og smør godt sammen. Rør inn egget. Tilsett deretter mørk sirup, krydder og natron. Bland til slutt inn mel til deigen blir passe fast. Dekk deigen med plast og la den stå i kjøleskapet over natten.
2. Kjevle ut deigen, til en ca. 5 mm tykk leiv, på et bord med mel eller bakepapir.
3. Bruk en ferdigmal, eller lag egne maler, til huset. Legg malene du har valgt oppå den utkjevlede deigen og skjær langs kantene.
4. Stek delene midt i ovnen ved 170 °C i ca. 10-12 minutter. Avkjøl delene.

5. Bland sammen eggehvite, melis og sitrondråper til en melisglasur. Rør til den er klumpfri, glatt og fast. Fyll glasuren i en konditorpose og knyt igjen.

6. Når huset skal limes sammen klipper du et lite hull i det ene posehjørnet. La huset tørke i et par timer før det dekorerer.

7. Dekorér huset med nøtter, kakepynt eller annen godteri.

Se flere pepperkaketips på www.brodogkorn.no

Gledelig jul!