

Kaffepepperkaker

Pepperkaker til kaffen er en sikker vinner, men hva med å prøve kaffe i pepperkakene i år – kaffepepperkaker?

Du trenger:

- 1,5 dl mørk sirup
- 8 dl hvetemel
- 1,5 dl sukker
- 150 g Melange i folie
- 1 egg, lett pisket
- 1 ts malt ingefær
- 1 ts malt kanel
- 3 ts pulverkaffe
- 2 ts natron



Bland sirup og sukker i en kjele og la blandingen koke opp. Ta kjelen av platen. Tilsett Melange i små biter og la smelte under omrøring. Tilsett kaffepulver. La blandingen avkjøles noe, og rør deretter inn egget. Bland krydder og natron inn i melet og rør dette sammen med de øvrige ingrediensene til en deig. Legg deigen i en skål, dekk med plastfolie, og la den hvile i minst tolv timer i kjøleskapet. Kjevle deigen ut på et melet bakebord eller bakepapir og lag en haug med sprø pepperkaker. Legg kakene på stekebrett dekket med bakepapir. Stekes ved 180°C i ca. åtte til ti minutter. Avkjøl kakene på platen. Pyntes med melis tilsatt kaffe.