



Hozzávalók:

35 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5 dl (kb. 50 dkg) kristálycukor, 5 evőkanál méz, 2,3 dl víz, 1 kiskanál gyömbérpor, 2 kiskanál őrölt fahéj, fél kiskanál őrölt szegfűszeg, fél kiskanál őrölt kardamom, 1 evőkanál szódbikarbóna, csipet só, 1,5 liter (kb. 90 dkg) finomliszt

a nyújtáshoz:

finomliszt

a sziruphoz:

1,5 dl víz, 15 dkg kristálycukor

1. Ez a keksz (pepparkakor) elmaradhatatlan kelléke a svéd karácsonynak. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint először magában, majd a cukorral keverjük habosra. A mézet kb. 0,3 deci vízben fölolvastjuk, amikor már csak langyos, az előzőekhez adjuk. A fűszereket, a szódbikarbónát és a sót is belekeverjük, apránként a maradék 2 deci vizet, majd a lisztet dolgozzuk hozzá. Akkor jó, ha sima tészta lesz belőle. Ha ragadna, egy kevés lisztet adjunk még hozzá. Cipóvá formáljuk, folpackba csomagoljuk, egy éjszakára a hűtőszekrénybe tesszük.

2. Meglisztezett gyúrolapon 2 milliméter vékonyságúra ellapítjuk, azután különféle formákat (karácsonyfát, szívet, korongokat...) szaggatunk belőle. Sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk, díszíthetjük mogyoróval vagy mazsolával is, és jó forró sütőben (kb. 210 °C) 5-6 perc alatt megsütjük.

3. A sziruphoz való vizet a cukorral fölforraljuk, majd a még forró sült kekszeket megkengetjük vele.

Jó tanács

- Jól záródó fémdobozban 2 hónapig is eláll.

kb. 100 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 90 kcal