

Engelske pepperkaker

Ingredienser:

3 dl tykk fløte
200 g sukker
200 g brunt sukker
3 dl sirup
3 revne pomeransskall
1 ss kanel
2 ss ingefær
1 ts nellik
1,5 ts kardemomme
350 g smør
1 ss natron
1,5 kg hvetemel

Veiledning:

Bland sukker, sirup, krydder og smør.
Pisk fløten stiv og ha den i.
Tilsett så ca 1,3 kg mel blandet med natron.
Arbeid deigen godt.
Settes kaldt ett døgn.
Resten av melet brukes til utbakingen.
Deigen kjevles ut ganske tynt og det stikkes ut små kaker.
Legges på smurt plate og stekes i middels varm ovn.
Avkjøles litt før de løsnes fra platen.