

Pepparkakshus

Följ våra mallar och gör ett gulligt pepparkakshus. Hembakad deg är smidigare att jobba med än den färdiga som finns i butik.

225 g smör
225 g florsocker
1 ½ dl vatten
300 g ljus sirap
1 ½ msk malda kryddnejlikor
1 ½ msk mald kanel
1 ½ msk mald ingefära
¾ msk stött kardemumma
¾ msk bikarbonat
ca 12 dl vetemjöl

Kristyr

1 äggvita
1 kork ättikspirit, 12 procent
4–5 dl florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Kvällen innan: Värm upp smör, florsocker, vatten och sirap i en kastrull tills det går samman. Tillsätt kryddorna och rör om. Rör i mjölet och låt degen stå kallt över natten.
2. Klipp ut pappersmallar ur lite tjockare papper enligt beskrivningen. Sätt ugnen på 175 grader.
3. Kavla ut degen till ca ½ cm tjocklek på ett bakplåtspapper. Skär ut pepparkakshusdelarna (2 gavlar, 2 långsidor, 2 tak, 1 dörr och ev 4 skorstensdelar) efter mallarna.
4. Lägg husdelarna på plåtar och grädda dem mitt i ugnen i ca 15 min. Grädda dem hellre lite längre så att de blir hårda och stabila. Delarna ska svalna helt innan du sätter ihop pepparkakshuset.
5. Kristyr: Vispa äggvitan hård med elvisp. Tillsätt en kork ättikspirit och blanda (ska kristyren ätas är det bättre med citronsaft). Tillsätt florsocker och rör om med en slickepott tills du får en jämn och tjock kristyr.
6. Lägg över kristyren i en spritspåse med en liten rund tyll, eller använd en plastpåse som du klipper av ett hörn på. Spritsa kristyr på gavlarnas sidor och sätt ihop dem med långsidorna. Spritsa kristyr på de övre kanterna och lägg på taksidorna. Montera dörr och skorsten sist.
7. Låt kristyren stå övertäckt med en fuktig bakduk så att den inte torkar när du inte använder den. Pynta ditt hus på valfritt sätt. Pudra gärna lite florsocker på ditt hus för lite extra julkänsla.

