



Julpynt

 Tillagningstid: 1 ¼ timmar; Vänta ca 2 timmar

   Tillagningstid

Tillagning

1. Finhacka det kanderade citronskalet. Blanda mjöl, socker, smör, bakpulver, ägg, sirap, honung, mandel och kryddor i en stor bunke och bearbeta med elvispen och degkrok tills degen blir smidig. Fortsätt sedan att knåda degen med händerna och låt svalna i ca 45 minuter i kylskåp.
2. Skär till stenciler (stjärnor och halvmånar) av Toppits® Bakplåtspapper, klistra stencilerna på kartong och klipp ut motiven igen. Kavla ut degen på en mjölad skärbräda så den är drygt 1/2 cm tjock. Ta fram en vass kniv och använd stencilerna för att skära degen till 15 stjärnor och 12 halvmånar.
3. Lägg pepparkakorna på en bakplåt klädd med Bakplåtspapper och grädda sedan i en förvärmad ugn 200°C i drygt 10-12 minuter. Placera pepparkakorna på galler och låt svalna.
4. Blanda, florsocker, äggvita och citronsaft till en glasyr. Skär av spetsen på en Spritspåse från Toppits®. Häll i hälften av glasyrsmeten i påsen. Dekorera pepparkakorna med till exempel prickar och stjärnor. Fortsätt dekoreringen med halva mandlar, pistagenötter, russin eller små sockerpärlor. Låt glasyren torka.

Tips

Ingredienser för 27 portioner

Ingredienser (portioner: För cirka 27st pepparkakor)

- › 50 kanderade citronskal
- › mjöl till kavling
- › 250 socker
- › bakpulver
- › 125 smör
- › 1 ägg
- › 125 mörk sirap
- › 50 flytande honung
- › 50 mald mandel (utan skal)
- › kryddor
- › 1 äggvita
- › 200 florsocker
- › 1 färsk citronsaft
- › mandelhalvor (utan skal), pistagenötter, russin, guld och silverpärlor

Produkter som används



Bakplåtspapper med struktur (ark)



Spritspåsar

Per Portion

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)