



## Små pepparkakshus

 Tillagningstid: ca 3 timmar

 Tillagningstid

### Tillagning

1. Blanda sirap, socker, smör, mjölk, pepparkakskrydda, mjöl, bakpulver och knåda detta till en deg. Linda in degen i Toppits® Plastfolie och förvara i kylskåp i 2 timmar. Kavla ut degen på en mjölad yta tills den är ungefär 4mm tunn. Skär degen till 39st rektanglar (5x7 cm). Sprid ut degbitarna på en plåt med Toppits® Bakplåtpapper.
2. Grädda i 9 minuter i en förvärmad ugn på 200°C. Låt pepparkakorna svalna på galler. Blanda ägg, florsocker och citronsaft till en tjock smet. Häll ned smeten i en Spritspåse från Toppits®. Använd smeten för att fästa ihop tre pepparkasbitar till trekantiga pepparkakshus. Dekorera med färgglatt godis och låt glassyren torka.

### Tips

## Ingredienser för 1 portioner

### Ingredienser (för en bakplåt)

- › 2 citronsaft
- › 300 florsocker
- › godis för dekoration: färgade chokladböror, godispärlor, gummibjörnar, vingummi
- › 400 mjöl
- › 1 äggvita
- › 1 1/2 bakpulver
- › 100 socker
- › 150 mörk sirap
- › mjöl
- › 6 mjölk
- › 100 smör eller margarin

### Produkter som används



Bakplåtpapper med struktur (ark)



Spritspåsar



Plastfolie extra bred

### 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](#)