

Peberkagehus

1 stk.    for let øvede ● ● ● Op til 180 Min.



Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

1 Peberkagehus:

Pisk smør og brun farin luftigt, og tilføj æg i dejen. Kom alle tørvarer i en skål og pisk dem i peberkagedejen. Saml dejen og kom den på køl i 1 time, gerne længere.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, og brug skabelonerne til at skære de forskellige dele til peberkagehuset. Fordel delene på to bageplader, og bag dem af to omgang i 20 minutter. Lad peberkagehuset køle helt ned.

2 Samling af peberkagehuset:

Pisk flormelis og æggehvinder til en sej glasur og pynt kagehuset med den, samt med alverdens farver og krymmel. Her sætter kun fantasien grænser.

Når alt pynt er fuldstændig tørt, skal peberkagehuset samles med bagelim. Husk at varme bagelimen op efter anvisning på produktet. Herefter er peberkagehuset klar til servering eller til at blive nydt gennem december måned.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
kagerulle

Peberkagehus:

150 g blødt smør
250 g brun farin
2 økologiske æg str. M/L
2 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker
20 g Dr. Oetker Brunkagekrydderi
1 tsk. Dr. Oetker Natron
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
½ tsk. stødt peber
450 g hvedemel

Pynt:

200 g flormelis
30 - 50 g pasteuriserede æggehvinder
Dr. Oetker Black & Gold
Dr. Oetker Christmas Party
Dr. Oetker Bagelim



Tips:

Har du svært ved at flytte på den udrullede dej? Rul og skær dejen ud på et stykke bagepapir, så du lettere kan rykke delene over på en bradepande.

Kom glasuren i en sprøjtepose eller i hjørnet på en frysepose og klip et lille hul, på den måde er glasuren meget nemmere at styre.

[Se meget mere inspiration til dit peberkageprojekt her](#), hvor vi også viser dig step for step, hvordan du samler dit honningkage- eller peberkagehus samt skabeloner, der er lige til at printe ud og tegne af.

Om opskriften:

Denne opskrift er udviklet i samarbejde med online magasinet Gadtoft og udgivet i magasin nr. 3, [du kan finde alle magasinerne her](#).

