



## VAXHOLMS BED & BREAKFAST

A SMALL HOTEL AT OUR HOME

### MORMOR ASTRIDS PEPPARKAKSDEG

1 sats

---

#### INGREDIENSER

300 g smör  
3 dl socker  
1,5 dl sirap  
2,5 tsk mald nejlika  
2,5 tsk mald ingefära  
2,5 tsk kanel  
3 ägg  
4 tsk bikarbonat  
13 dl vetemjöl, ca 800 g

1. Lägg smör, socker, sirap, nejlika, ingefära och kanel i en stor kastrull.
2. Koka ihop till en jämn smet.
3. Ta av kastullen från värmen och låt svalna till under 40 grader.
4. Blanda vetemjöl och bikarbonat väl i en bunke.
5. Knäck äggen i pepparkaksblandningen och sikta ner mjölblandningen. Blanda väl.
6. Rulla in smeten i bakplåtspapper, lägg i en plastpåse och placera sedan i kylan.
7. Låt ligga i kylan ett par dagar innan du bakar ut. Degen håller sig i ca två veckor.

När du bakar ut: Kavla degen tunn på lätt mjölat bakbord. Var försiktig så att du inte kavlar in onödigt mycket mjöl. För riktigt tunna pepparkakor brukar vi kavla det sista varvet direkt på bakplåtspappret och stansa ut kakorna när pappret med den utkavlade degen ligger på plåten.

Grädda i ugn 175 grader i ca 5 minuter eller tills pepparkakorna har fått fin färg. Låt svalna på plåten.

---

**VAXHOLMS BED & BREAKFAST** is a small hotell in our home, a 1930's villa in a quiet residential area on the island of Vaxholm in the Stockholm archipelago. The Bed & Breakfast is open all year round and in addition to accommodation we offer Cinnamon Bun baking classes and cook-alongs in our kitchen for smaller private groups. Every now and then we also open up our garden and greenhouse and serve soup lunches and "Swedish fika" to anyone who fancy a warming lunch or a nice cup of coffee and Swedish pastries. The greenhouse is also bookable for private dinners and lunches.