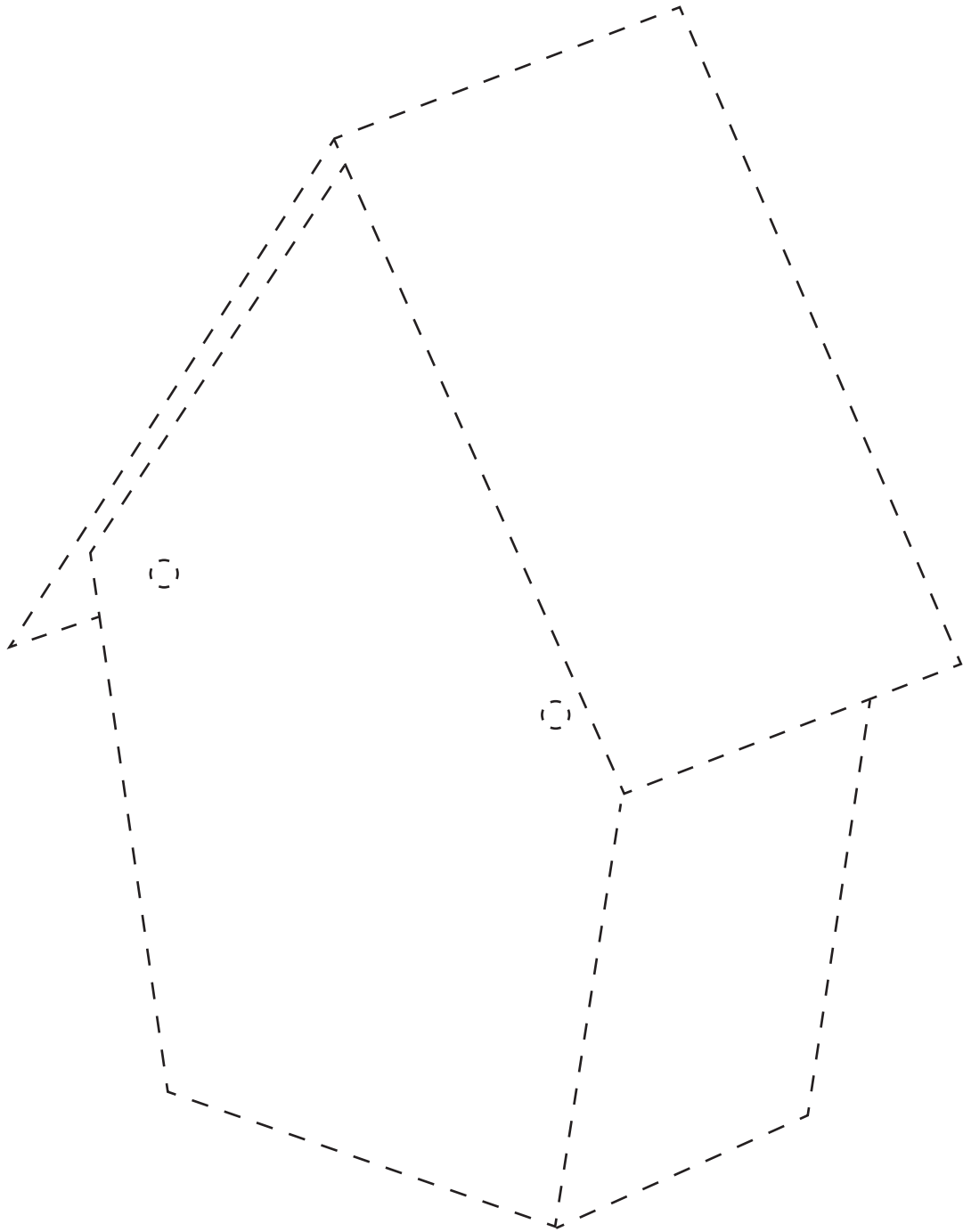
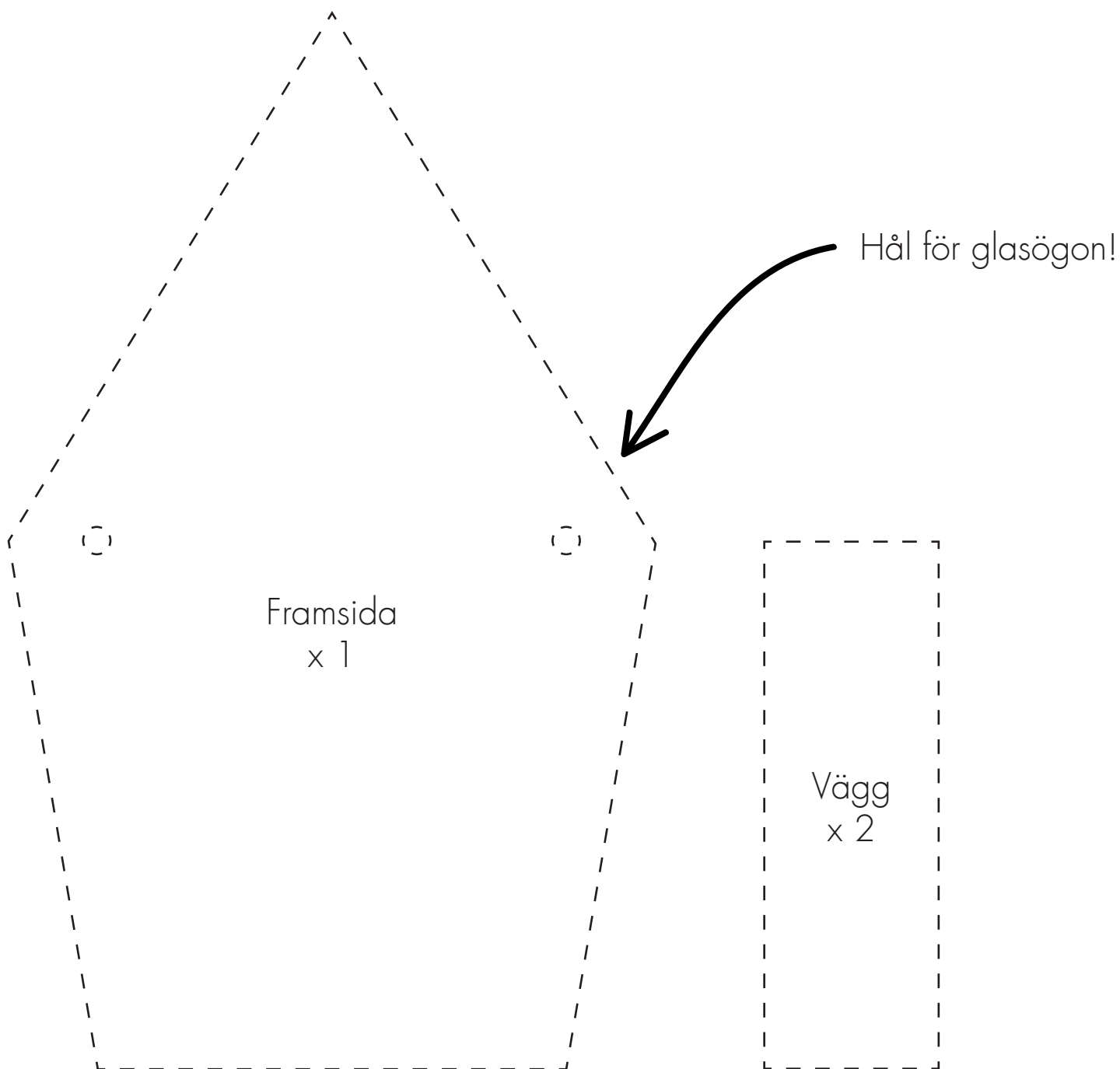


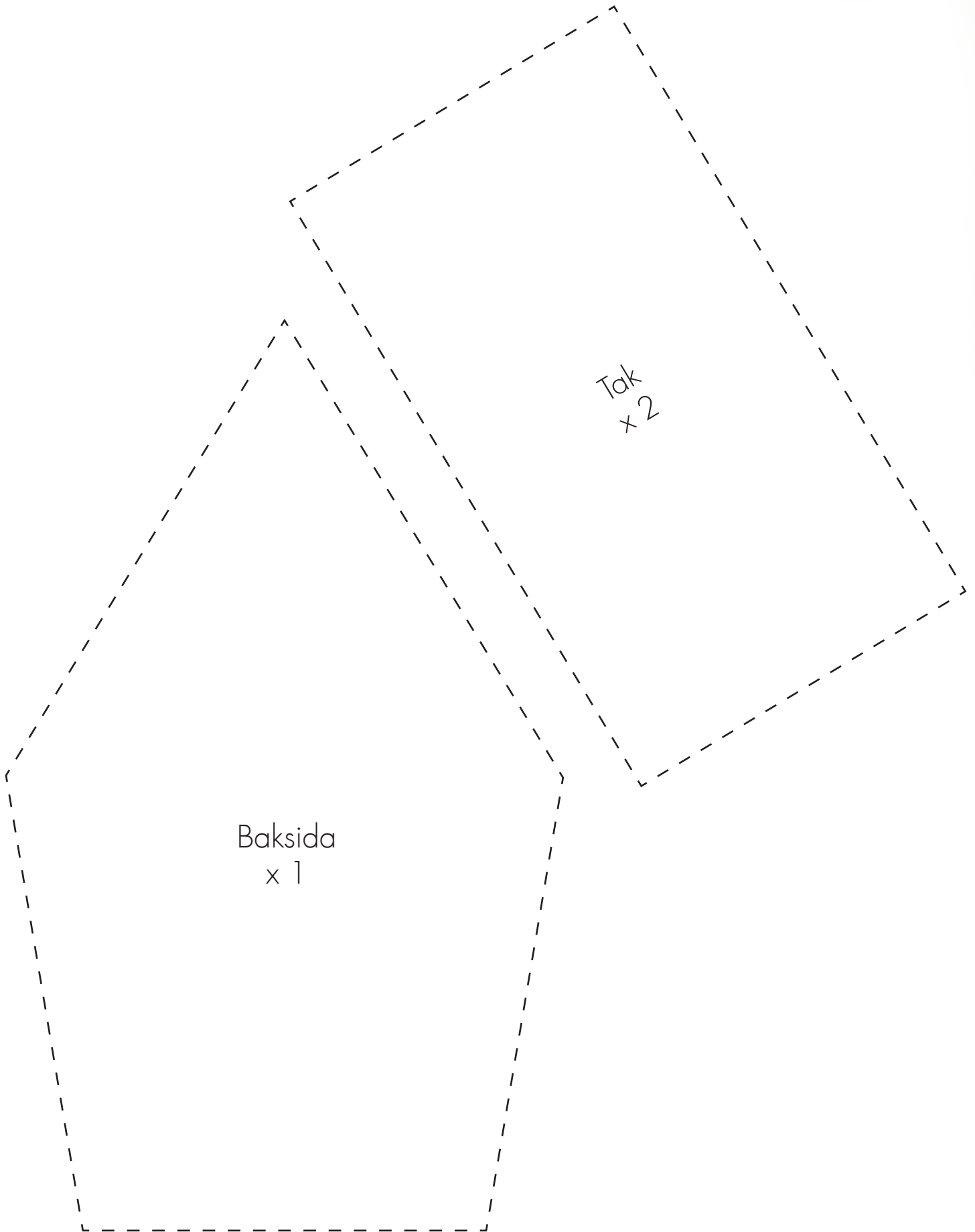
Peter pepparkaka



Peter pepparkaka



Peter pepparkaka



Instruktion för pepparkaksbak

1. Skriv ut mallen och klipp ut de olika delarna.
2. Måtta ut ytterligare en bit bakplåtspapper, ungefär lika stor som plåten du skall grädda på och kavla ut din pepparkaksdeg tunt direkt på bakplåtspappret. Degen är lättast att kavla om den är rumstempererad. Om degen fastnar i kaveln kan du mjöla lite försiktigt på både deg och kavel.
3. Lägg ut dina mallar på degen och skär försiktigt utefter linjerna. Tänk på att inte lägga delarna för tätt då de jäser sig lite större i ugnen.
4. Grädda. Ca 6 minuter på 175 - 200 grader, eller tills pepparkaxdelarna är fint mörkbruna.
5. Plocka ut ur ugnen och lägg återigen på din bakplåtsmall på de nygräddade bitarna och skär delarna raka efter mallen. Låt svalna på ett galler.
6. Dags för dekoration. Bara din fantasi sätter gränsen!
7. Nu när dekorationen är på plats och kristyren stelnat är det dags att montera ihop de olika delarna. Du kan självklart dekorera efter delarna monterats, men tänk på att det tar 5-10 minuter innan kristyren stelnar och delarna sitter ordentligt.
8. Många använder smält socker som klister, men vill man att hela familjen skall kunna vara med avråder vi från den metoden pga. risken för brännskador. Använd istället kristyr som lim. Helt ofarlig och dessutom mycket godare att äta än bränt socker!
9. Klart!

Glasögon

- Ståltråd
- Tång

