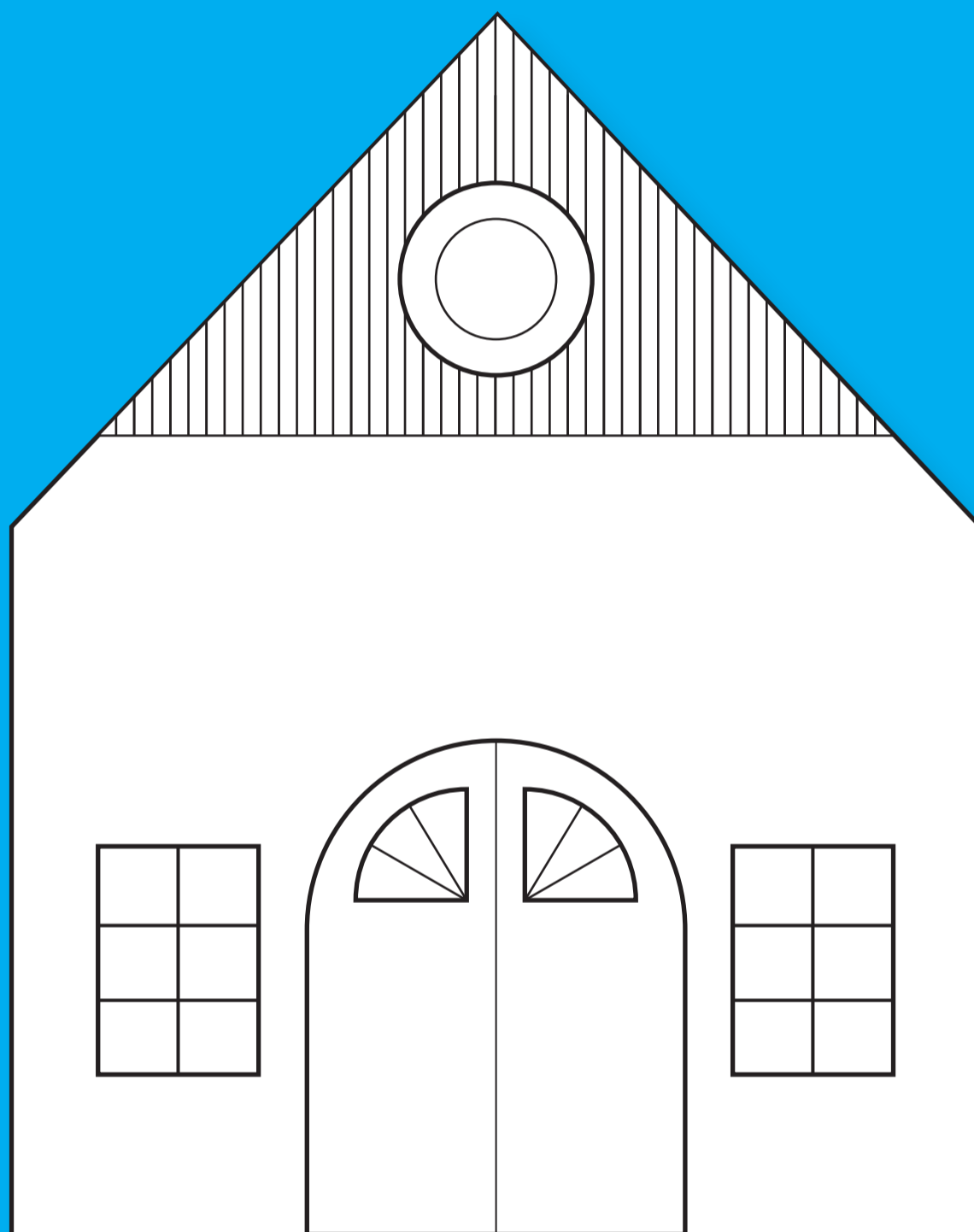


PEBER KAGE HUS



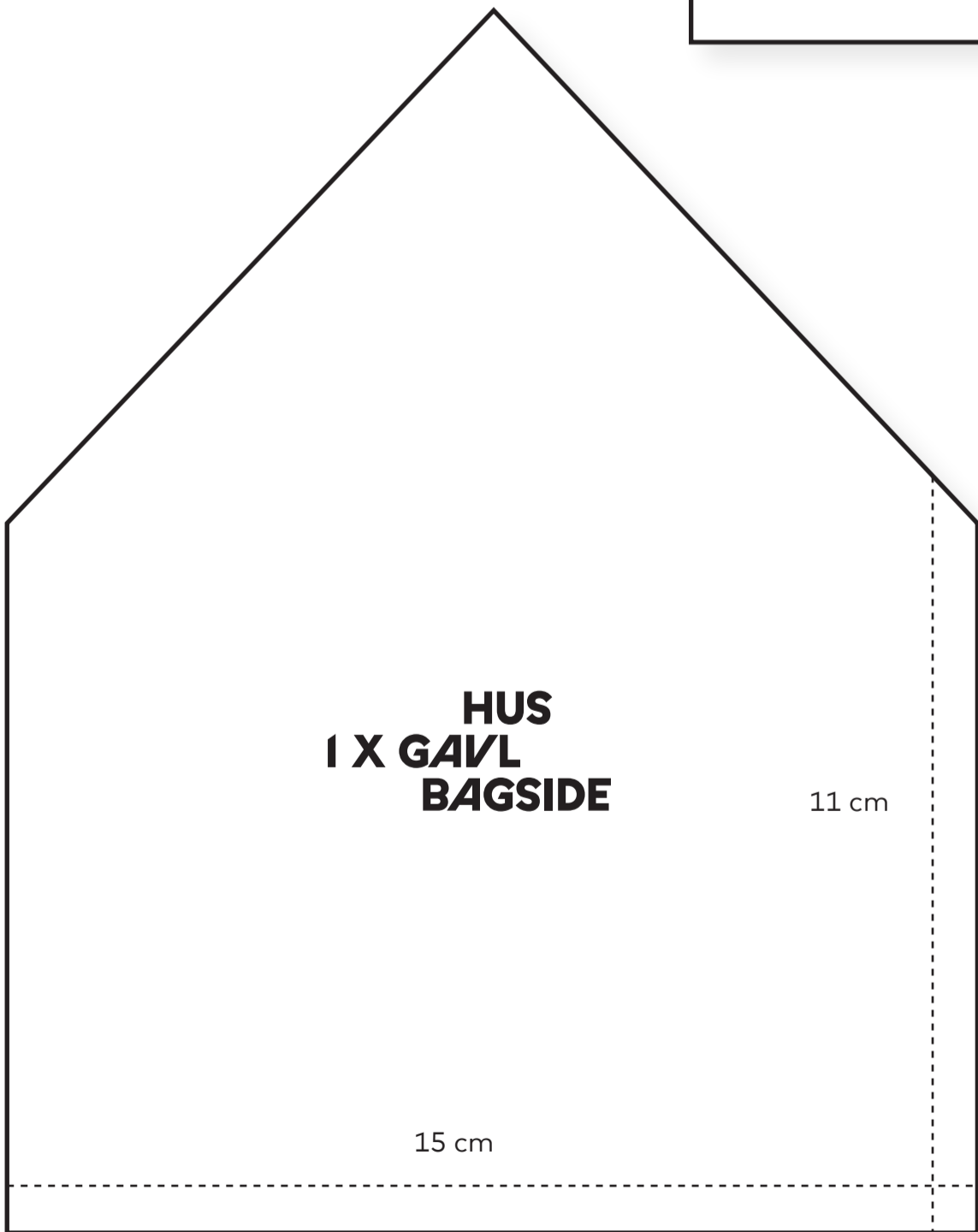
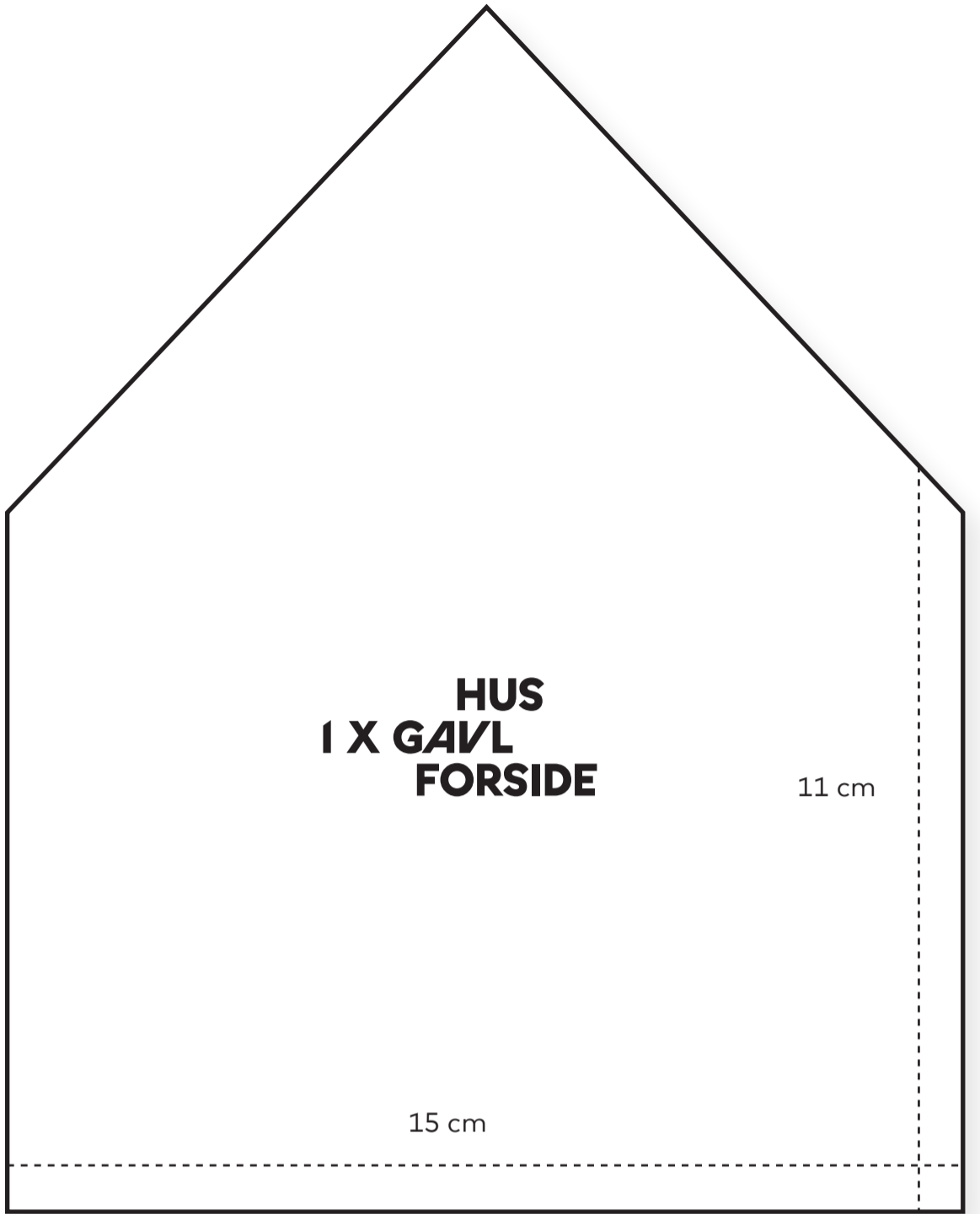
Klar? Parat? Byg!

Tænd ovnen, find kagerullen frem og sæt i gang!

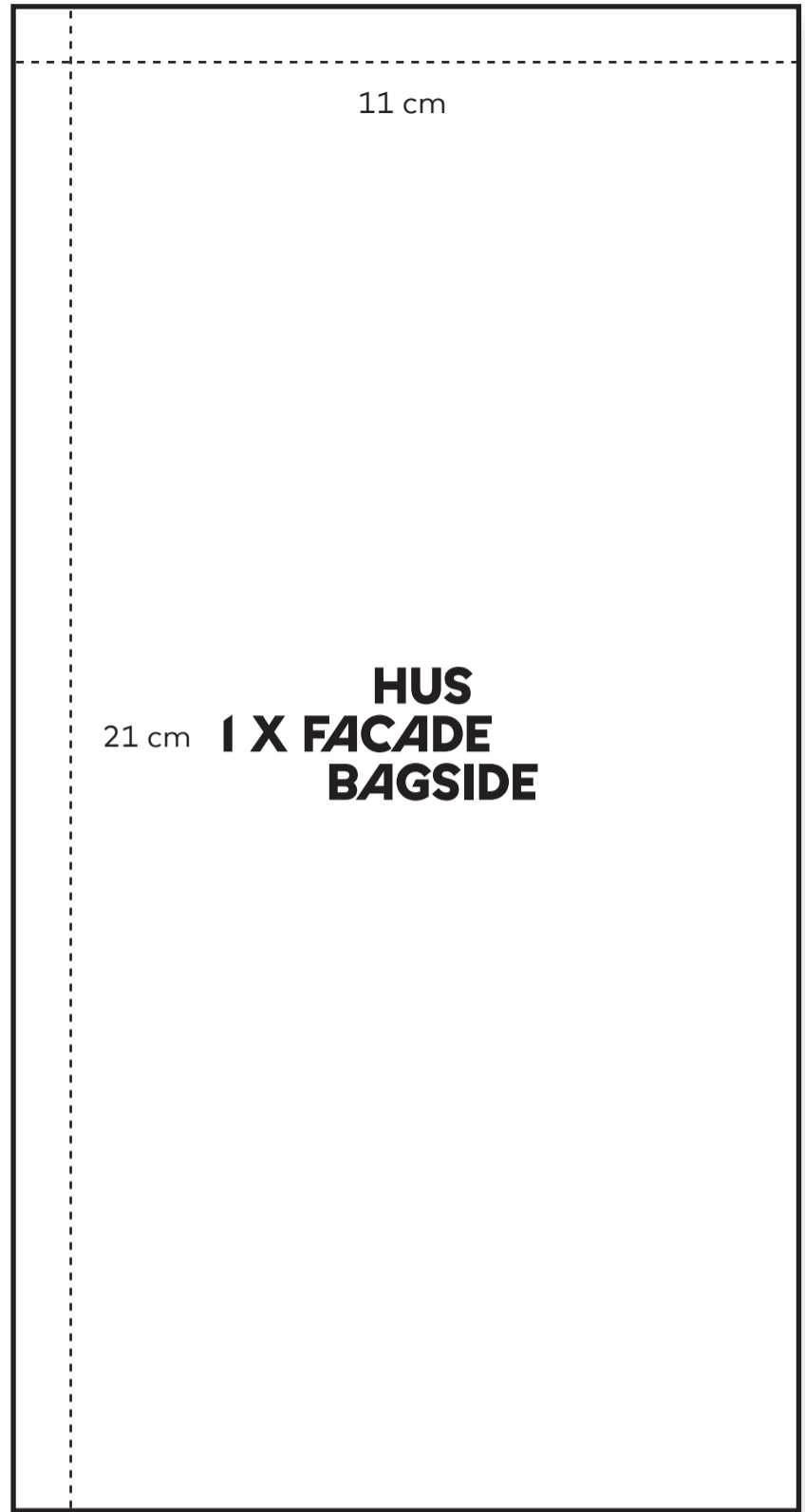
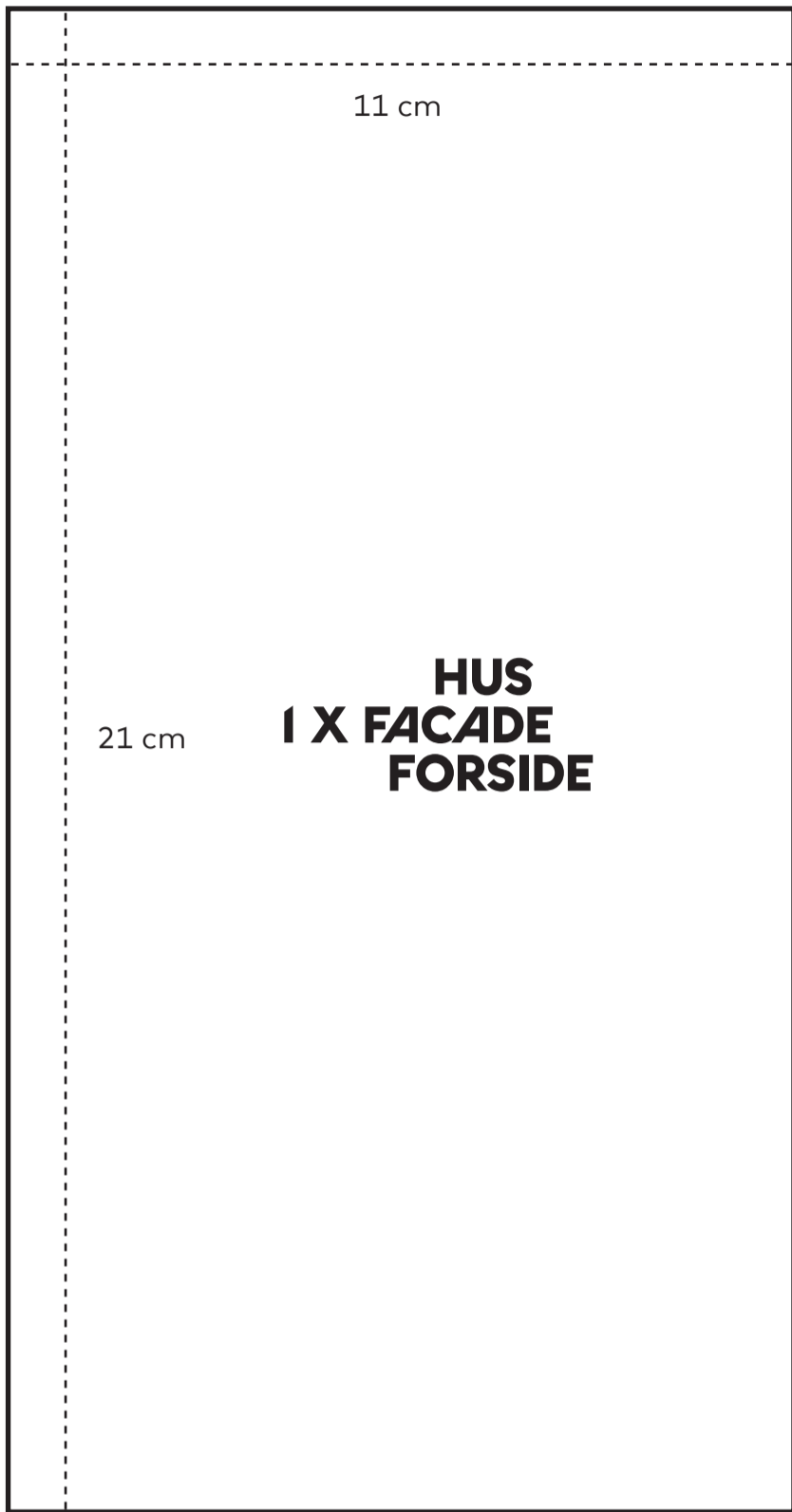
Find opskrift, flere fiffige tricks og tips til pyntningen på

EXPERIMENTARIUM.DK

**EXPERI
MENT
ARIUM**

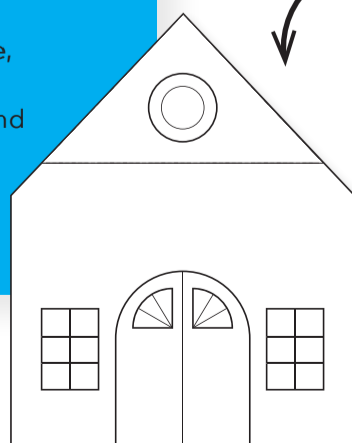


**EXPERI
MENT
ARIUM**



5 HURTIGE TRICKS TIL AT BYGGE DET FLOTTESTE HUS

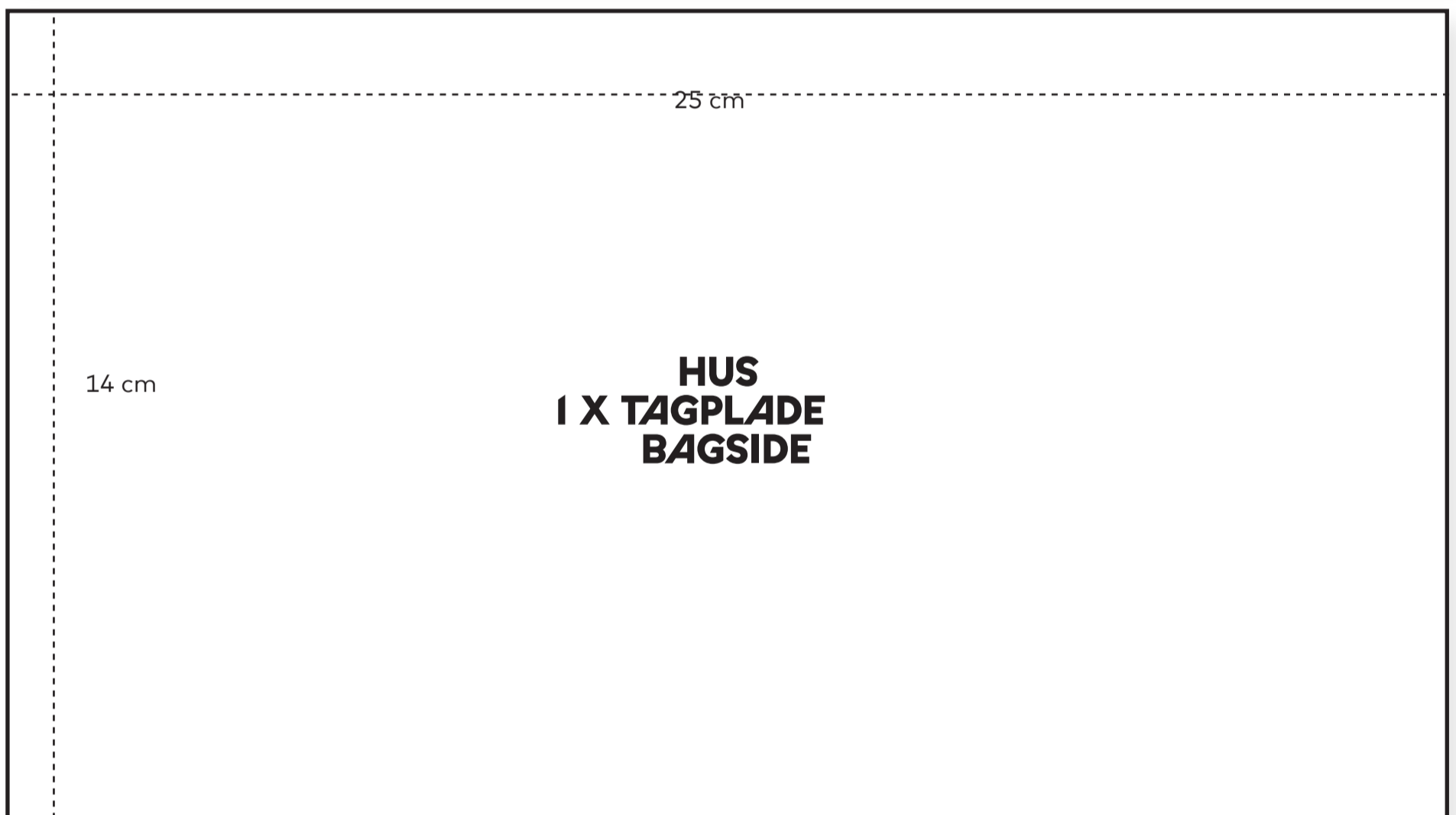
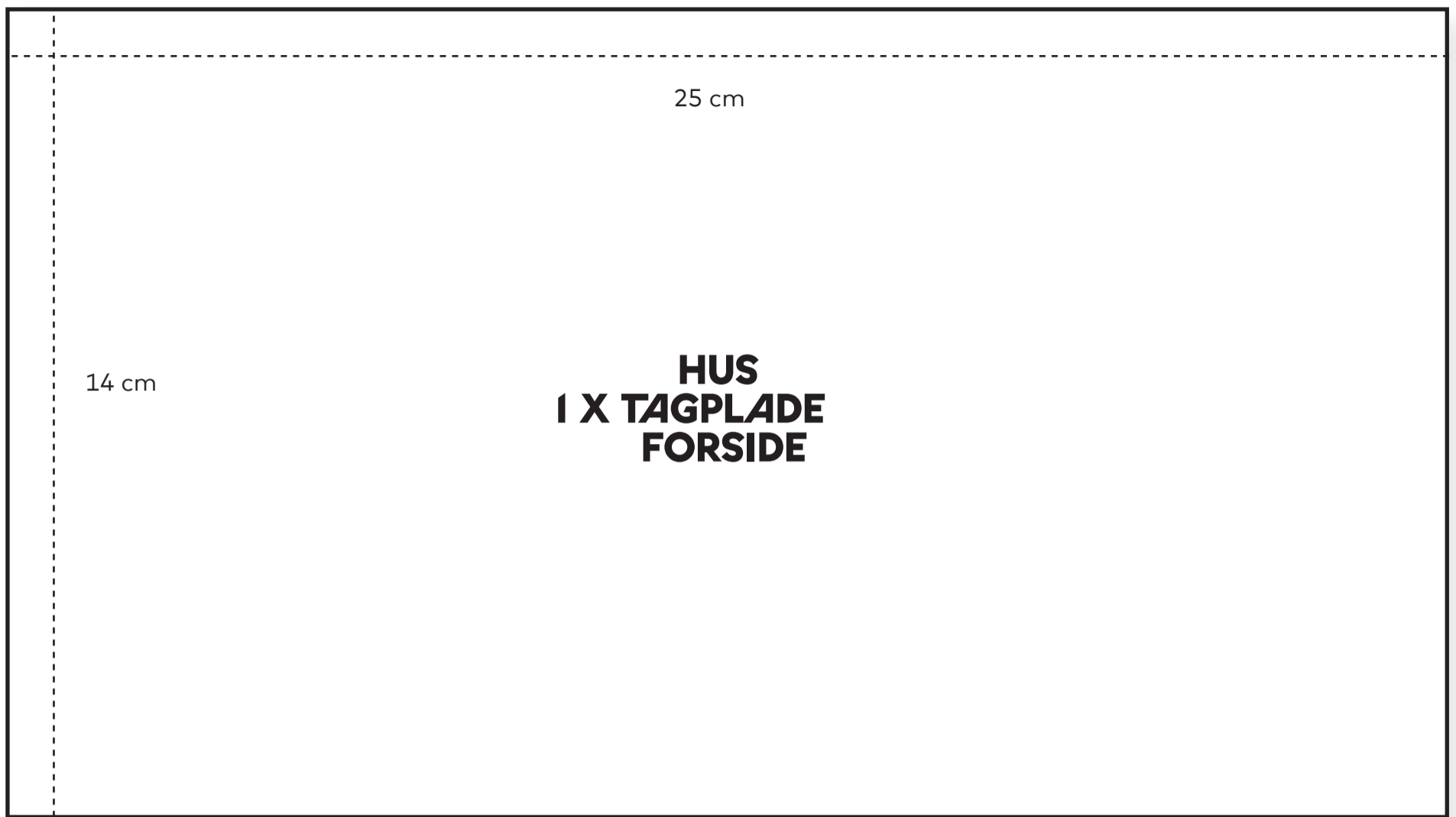
1. Skær dejen ud efter skabelonen - lige *efter* du tager den ud af ovnen. Så undgår du, at dejen ændrer form under bagningen.
2. Overvej om du vil pynte før eller efter, du samler. Det er lettere at arbejde med glasur på en vandret flade. Samtidig risikerer du at ødelægge din glasur, hvis du ikke er forsigtig, når du samler.
3. Saml din konstruktion på et fad, så den kan transporteres.
4. Indsæt støtte i din konstruktion. Brug fx ispinde, papkassepap, toiletruller eller hønsetråd.
5. Husk julehyggen og hav gerne en hjælpende hånd parat.



TIP!

Hæld ris ind i huset, så undgår du at dejen bliver blød af fugt.

EXPERI MENT ARIUM



OBS!
Kagedej vokser i ovnen, så det er svært at lave tætte samlinger. Når dejen er afkølet, kan du file kanterne, så de bliver mere præcise.

OP SKRIF TEN

DET SKAL I BRUGE

Peberkagedejen

200g. sukker
1 spsk. sirup (20 g)
1 dl. vand
125g palmin
½ tsk. natron
½ tsk. hvid peber
400g. hvedemel

Vil I skrue ekstra højt op for julestemningen, så krydr dejen med klassiske julekrydderier.

1 tsk. stødt nelliker
1 tsk. stødt kanel
½ tsk. stødt ingefær

Royal icing

500g flormelis
2-3 æggehvider
4 dråber alm. eddike.

FAKTA

Syren i eddiken gør glasuren mere stabil, fordi det får æggehviderne til at koagulere.

SÅDAN GØR I

Bland dejen

Sukker, vand, palmin og sirup bringes samlet i kog og afkøles. Bland resten af ingredienserne sammen, og ælt det ind i den opkogte blanding. I har nu peberkagedejen. Dejen kan sagtens laves flere dage før, I går i gang med at bage.

TIP! Læg dejen i en frysepose og på køl i minimum 30 minutter. Dejen er nemlig lettere at arbejde med, når den er kølig.

Rul og skær ud

Rul dejen ud i ca. 3 mm tykkelse direkte på bagepapir, så du lettere kan rykke delene over på en bradepande. Klip vedlagte skabelon ud - eller lav jeres egen - og læg oven på dejen. Skær de forskellige dele ud og fjern den overflødig dej. Skær eventuelt huller til vinduer og dør. I kan også vælge at markere vinduer og dør ved at sprøjte med glasur, når I pynter det færdigbagte hus.

Bag delene

Bag kagerne i en forvarmet ovn på 175 grader midt i ovnen i 15-20 min.

VIGTIGT! Kagerne skal være godt bagt, så de er hårde nok til at ingå i konstruktionen. Når hjørnerne begynder at blive mørke, skal den ud. Dine elementer må ikke være bløde i midten, for så vil huset måske risikere at falde sammen efter et par dage. Husk at bage kagerne længere tid, hvis din dej er rullet tykkere ud.

Lad alle peberkagehusets dele køle helt af, og vent gerne et par dage inden du begynder at pynte og samle, så kagedelene er helt tørre.

Pynt delene

Pisk flormelis med æggehvide og eddike i ca. 5 min. til det bliver en sej, glat masse. Kom glasuren i en sprøjtepose eller i hjørnet på en frysepose og klip et lille hul. Så er glasuren meget nemmere at styre. Pynt peberkagestykkerne med glasuren, mens de ligger ned.

Saml huset

Når peberkagerne er afkølet, skal I samle dem. Brug glasur eller limpistol. Pynt eventuelt huset endnu mere med slik eller andre spiselige godter.