



**Navn:** Trine Sandberg  
**Yrke:** Jurist og dama bak den populære matbloggen Trinesmatblogg.no

**Deilig duft:** – Det blir ikke julestemning uten at jeg har kjent duften av pepperkaker. Oppskriften fra mammas kokebok har fulgt meg hele livet.



## Verdens beste pepperkaker

### DU TRENGER

- 250 gram sukker
- 2 dl lys sirup
- 1 ss kanel
- ½ ss malt ingefær
- ¼ ss nellik
- 250 gram smør
- 1 ss natron
- 2 egg
- 650–800 gram hvetemel

### SLIK GJØR DU:

Ha sukker og sirup i en liten kasserolle og gi det hele et forsiktig oppkok. Tilsett kanel, malt ingefær og nellik og rør godt sammen. Rør inn natronet i sirupsblandingen og rør fort og godt sammen. Blandingen blir nå lysere og eser litt. Hell den varme sirupsblandingen umiddelbart over det kalde smøret, som du har gjort klart på forhånd i en stor bolle. Rør til alt smøret er smeltet og blandingen er kald. Det kan være kjekt å være to om røringen. Visp sammen eggene og rør de inn i blandingen. Tilsett deretter melet, litt etter litt, til du får en jevn og relativt fast deig. Sett deigen kaldt noen timer, gjerne over natten. Ha deigen på lett melet bakebord, kjevle ut og stikk ut pepperkaker i ulike fasonger. Legg kakene forsiktig på bakepapirkledd stekebrett. For å få et bra resultat er det viktig at kakene er omtrent like tykke og store, slik at de er ferdigstekt omtrent samtidig. Stek pepperkakene ved 200–225 grader (over- og undervarme), midt i ovnen, til kakene er ferdigstekt, etter ca. 7–10 minutter, avhengig av stekeegenskapene til ovnen din. La pepperkakene hvile på stekebrettet et par minutter, før du avkjøler dem videre på rist. Pynt gjerne pepperkakene med melisglasur (av melis og eggehvite) og for eksempel (mini-) Smarties eller Non stop. Pyntede pepperkaker kan bli myke, så de bør spises innen en uke eller to.

## ”Håndarbeidet er litt av sjarmen.”

**D**a moren og faren min giftet seg i 1963 fikk de en tobinds kokebok. Blant alle oppskriftene og svart/hvitt bildene, var det noen glansende sider med bilder av kaker og desserter. Det var der jeg så ingefærkakene første gang. Jeg var 7–8 år da jeg lagde ingefærkakene første gang sammen med mamma, eller pepperkakene som jeg kaller dem. Jeg tok med meg oppskriften da jeg flyttet på hybel som 19-åring, og jeg har bakt disse kakene hver eneste jul siden den gang. Dette er en gammel oppskrift og det er best å være to. Det gjør det jo ekstra sosialt også. Alt må gjøres for hånd, så jeg får ofte hjelp av mannen min. Jeg kunne sikkert ha brukt kjøkkenmaskin, men jeg synes håndarbeidet er litt av sjarmen også. Hvert år – når krydderet, sukkeret og den varme sirupen blandes sammen, får jeg den karakteristiske duften rett i fleisen og den setter i gang mange minner. Minner om den første gangen jeg lagde dem alene på hybelkjøkkenet som fersk jusstudent. Året etter, da jeg bakte dem på kjøkkenet i ny leilighet med den eldste datteren min

sittende i vippestol på kjøkkenbenken. Siden den gang har døtrene mine har alltid vært med å bake dem, men da de ble fjortiser ville de heller gjøre andre ting, så da inviterte jeg vennene våre, både store og små. Jeg husker en spesiell jul da jeg var gravid med minstemann. Jeg var tre måneder på vei og det var litt dramatisk. Jeg fikk imidlertid gode nyheter rett før jul, og jeg var så lykkelig at jeg glemte å ha natron i oppskriften. Den jula måtte mannen min ut å kjøpe pepperkakedeig.

Nå har jeg fått fire barnebarn, så nå er vi tre generasjoner med forkle og kjevle. Pepperkakebakingen har blitt en årlig tradisjon for både voksne og barn, til og med svigersønnene mine vil være med. Og hver jul skjer det samme – jeg pynter til jul på kjøkkenet, setter på julemusikk, serverer gløgg og grøt med mandel. Også baker vi mange, veldig mange, pepperkaker. Det er definitivt et av årets høydepunkter. Denne oppskriften kommer dessuten høyt opp på lista på bloggen min, og kommentarene under vitner om at det er flere enn meg som synes disse pepperkakene er verdens beste!



E-POST: kamille@egmont.com