

Pepparkakor med granatäpplefluff!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Pepparkakor med granatäpplefluff

20 bitar

Ingredienser:

100 gram smör
rumstempererat
1,5 dl farinsocker
1 dl strösocker
2 st ägg
1,5 dl gräddfil
3 dl vetemjöl
1 msk kanel
1 tsk kryddnejlika malen
1 tsk ingefära mald
1 tsk bikarbonat

Granatäpplefluff

3 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
2 msk strösocker
1 st granatäpple kärnorna

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en avlång form på 1 1/2 liter. Mixa smör, farinsocker och strösocker mjukt och poröst med en elvisp. Vispa ner ett ägg i taget och sedan gräddfilen. Blanda mjölet med kryddor och bikarbonat. Rör ner i smeten.

Häll sedan smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 50 min. Prova med en sticka om kakan är torr efter 50 min. Är stickan torr är kakan färdig. Låt kallna.

Skär sedan i kvadrater. Vispa grädde, vaniljsocker och strösocker tills grädden är fluffig och blanda ner granatäpplekärnor. Klicka sedan grädden med granatäpplekärnor på pepparkakan.