BAKA

Pepparkakstoppar med blue cheese frosting

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **8**

60

Vad passar bättre som tilltugg till glöggen än pepparkakor och mögelost? Dessa små havrekakor med pepparkakssmak är fyllda med en mjuk och len frosting på blåmögelost.

INGREDIENSER

Pepparkakstoppar
2.25 dl havregryn
1.75 dl vetemjöl
1.5 tsk bakpulver
2 tsk pepparkakskrydda
1 krm salt
50 g smör, smält och avsvalnat
1 st ägg
1 dl mörk sirap
1 tsk äkta vaniljpulver

Blue Cheese Frosting
150 g cream cheese
50 g smör, rumsvarmt
100 g blåmögelost
2 msk honung

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175°C
2. Blanda samman havregryn, vetemjöl, bakpulver, pepparkakskryddor och salt.
3. Vispa ägg och vaniljsocker pösigt, tillsätt smält smör och sirap i en smal stråle medan du vispar.
4. Vänd ned mjölblandningen i äggblandningen, blanda till en jämn smet.
5. Spritsa ut smeten på en bakplåtsklädd plåt. Grädda mitt i ugnen i 9-12 minuter. Låt svalna på galler.
6. Blue cheese frosting: vispa cream cheese, honung och smör fluffigt. Smula ned blåmögelosten och fortsätt vispa tills du får en slät frosting.
7. Montering: bred eller spritsa frostingen på kakorna och sätt ihop dem två och två.