



Pepparkaksgrottor med lingonsylt

Kock: **Frida Johansson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Syrliga lingon möter söt pepparkaka i en härlig syltgrotta!



Klassiska syltgrottor har alltid tillhört favoriterna bland småkakor för min del. Nu vid de kommande juletiderna öppnar vi dessutom upp för fler fikatillfällen än vanligt och då kan det vara roligt att variera de sedvanliga pepparkakorna och saffransbullarna med några andra juliga alternativ. Dessa syltgrottor förenar pepparkakornas kryddighet med syltkakans söta och lingonens syrlighet. Det bästa av tre världar med andra ord! Personligen använde jag mig av min pappas hemputtrade lingonsylt som inte är lika söt som de flesta sorter som säljs i butik. Sylten som används behöver inte vara lättsockrad, utan huvudsaken är att du använder en sylt som just du tycker om. Sedan vill jag även slå ett slag för att smaka på smeten innan den åker ner i formarna. Våga justera kryddmängden utefter dina egna smaklökar och preferenser, det är hemligheten bakom en riktigt god småkaka.



INGREDIENSER

200 g rumsvarmt smör
1 dl strösocker
0.5 msk vaniljsocker
2 msk pepparkakskrydda
1 tsk bakpulver
4.5 dl vetemjöl
ca. 1.5 dl lingonsylt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Rör samman smör, socker, vaniljsocker och pepparkakskrydda till en slät kräm.
- 2** Blanda mjöl och bakpulver. Arbeta ner mjölblandningen i smörkrämen och blanda väl.
- 3** Ställ ut ca. 20 små kakformar på en plåt. Rulla bollar av smeten och lägg ner i formarna. Tryck ut grop i mitten av varje boll som du sedan fyller med en klick sylt.
- 4** Grädda i mitten av ugnen i 12-14 minuter. Ta bort kakorna från plåten och låt dem svalna innan det är dags för fika!
- 5** Förvara i en tätsluten burk, gärna i frysen.