



Hoffmans mjuka pepparkaka

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **10**



Mjuk pepparkaka med lingongrädde är enkelt att baka och passar perfekt till adventsfikat med nära och kära.



INGREDIENSER

3 st ekologiska ägg
2 dl strösocker
2 dl creme fraiche
100 g smör
3.5 dl vetemjöl
1 tsk bikarbonat
1 dl lingonsylt
1.5 tsk mald nejlika
1.5 tsk malen ingefära
2 tsk kanel
1 tsk finmald kardemumma

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt övriga ingredienser och vispa ihop till en tjock smet.
- 2** Smörj en springform med smält smör och ströbröd. Häll i smeten och baka av kakan på 175 grader i 35-40 minuter.
- 3** Låt kakan svalna innan du skär i den. Servera som den är, med lingongrädde eller något annat gott till.