



Pepparkaka med rårörda lingon

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **5-10**



En mjuk, kryddig pepparkaka som blir extra saftig och hållbar med rårörda lingon. Så god att den tar att bakas och bjudas på även när det inte är jul!



INGREDIENSER

100 gram smör
2 stycken ägg
2 1/2 deciliter strösocker
1 1/2 deciliter creme fraiche
2 teskedar malen ingefära
2 teskedar malen kryddnejlika
2 teskedar nystött eller malen kardemumma
2 teskedar kanel
1 deciliter rårörd lingonsylt
3 1/2 deciliter vetemjöl
1 tesked bikarbonat
smör och strösocker till formen

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret och låt det svalna något. Vispa ägg och socker vitt och poösigt. Tillsätt det smältta smöret, crème fraîche, kryddor och råroorda lingon.
- 2** Blanda mjöl med bikarbonat och tillsätt till smeten. Hall smeten i smord och bröad form, ca 1 1/2 liter.
- 3** Grädda kakan i 200° i ca 45 minuter.
- 4** Låt svalna under bakduk. Kakan kan frysas.