



BAKA

Pepparkakskrydda

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner: **1**



Pepparkakskrydda finns att köpa färdigt i affären, men varför inte göra egen när det blir så mycket godare?

Snabbt och enkelt, det enda som krävs är en mortel. Kanel och ingefära är lite knepigt att mala själv, det kan man köpa färdigmalet. Men kardemumma och kryddnejlika mortlar du lätt själv.

Passar förstås utmärkt till pepparkaksbaket, men även till andra bakverk. Gott i kladdkaka, i muffins eller i maränger. Strö lite över yoghurten på morgonen, eller varför inte i din kaffe latte?

Det blir även en fin present så här i adventstider. Häll upp i en söt liten burk och ge bort till någon som gillar att baka!



INGREDIENSER

- 2 msk malen kanel
- 2 msk malen ingefära
- 1.5 msk hel kardemumma
- 1.5 msk hel kryddnejlika

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mortla kardemumma och kryddnejlika noggrant var för sig. Blanda med kanel och ingefära.
- 2** Förvara i tätslutande burk.