



85070

Byg julens flotteste peberkagehus!

Sådan gør du:

Find din peberkagedej frem.

Sørg for at rulle alle dele ud i samme tykkelse!

En god måde til at beholde form og størrelse på husdelene er at flytte den udrullede dej over på en silikonemåtte eller bagepapir inden du skærer delene til. Stans eller skær vinduer og døre ud og brug din fantasi. Hvis du desuden lægger delene i fryseren i 5-10 minutter, før du bager dem, så når de ikke at miste formen.

Bag delene og lad dem køle af.

Klip gelatineblade ud som vinduesruder og sæt dem fast på husets inderside med glasur.

Opskrift til glasur:

- 1 æggehvite
- Ca. 4 dl florsukker
- 1 tsk. eddike (12%)

Rør ingredienserne sammen og pisk så med en elpisker.

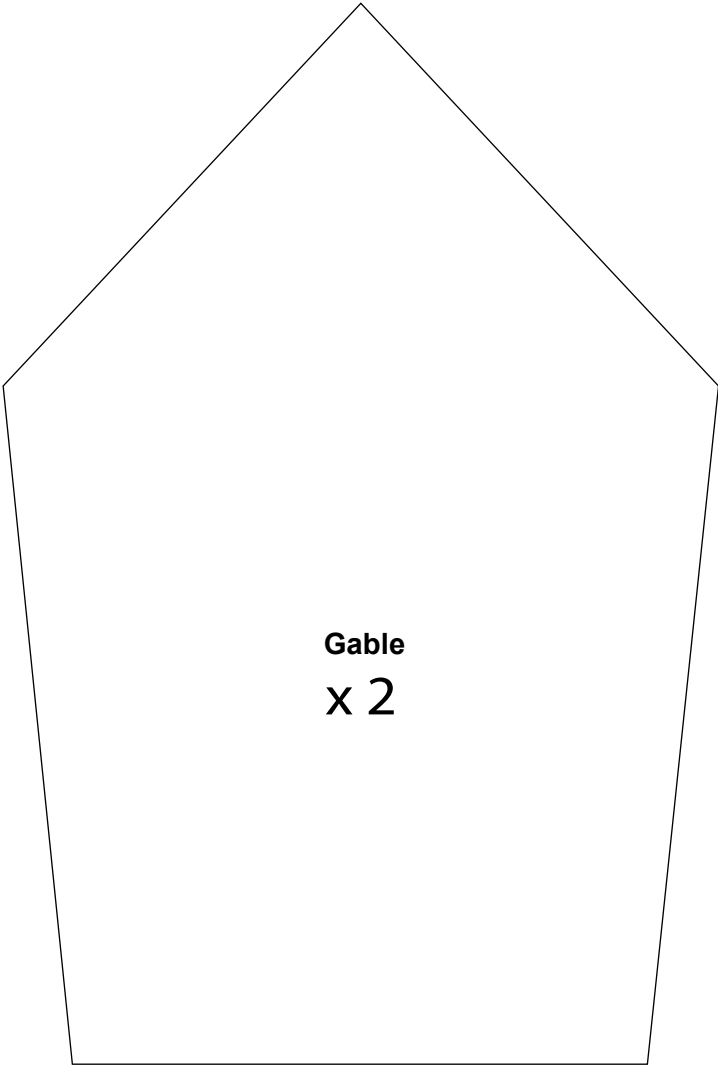
Dekorér husdelene med glasur og slik og lad dem tørre godt, før du begynder at bygge huset.

Sæt huset sammen med smeltet sukker. Smelt 1 dl sukker. Vær forsigtig for det bliver meget varmt. Arbejd hurtigt når sukkeret er smeltet, for det stivner på et øjeblik. Skorstenen kan monteres med sukker eller glasur. Du vælger det, der passer dig bedst. Når alt er sat sammen, så er det tid til den sidste dekoration. Pisk en løs glasur sammen som du kan trække istapper af. Brug en lidt større sprøjtespids så det kommer til at se ud som snedriver og istapper på tag og skorsten. Afslut med sigtet florsukker.

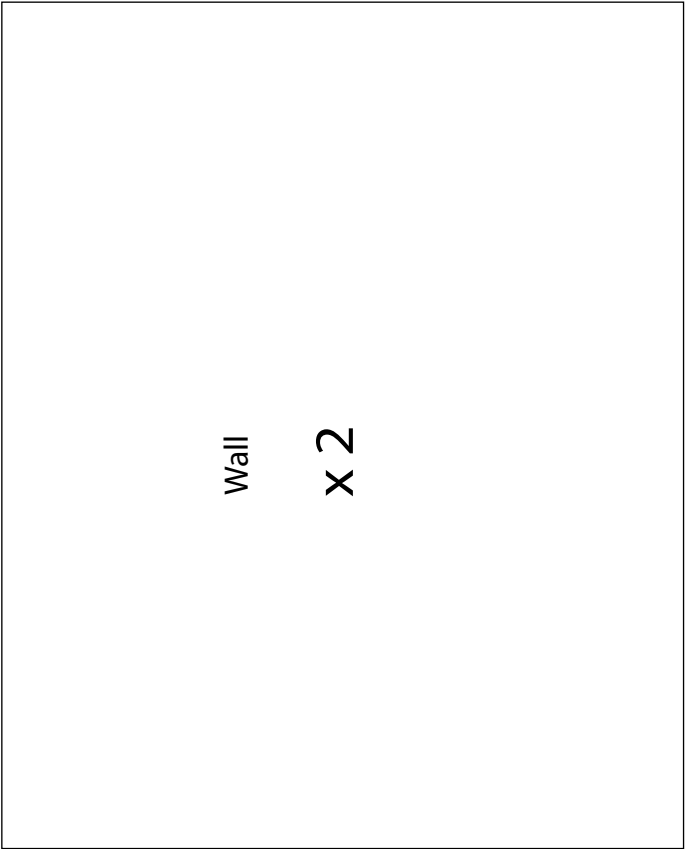
Opskrift til glasur til at dyppe i:

- 1 æggehvite
- Ca. 2 dl florsukker
- 1 tsk. eddike (12%)

Rør sammen og tilsæt så florsukker lidt ad gangen til du har en passende konsistens.

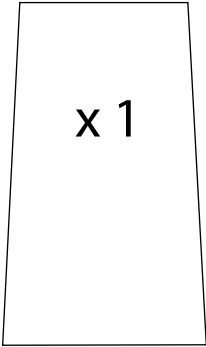


Gable
x 2

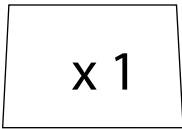


Wall
x 2

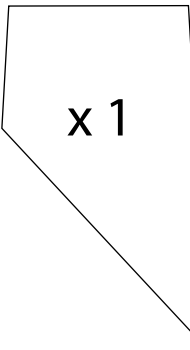
Chimney



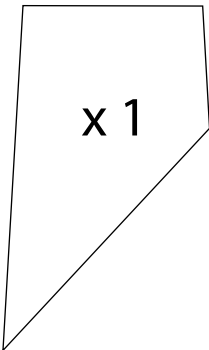
x 1



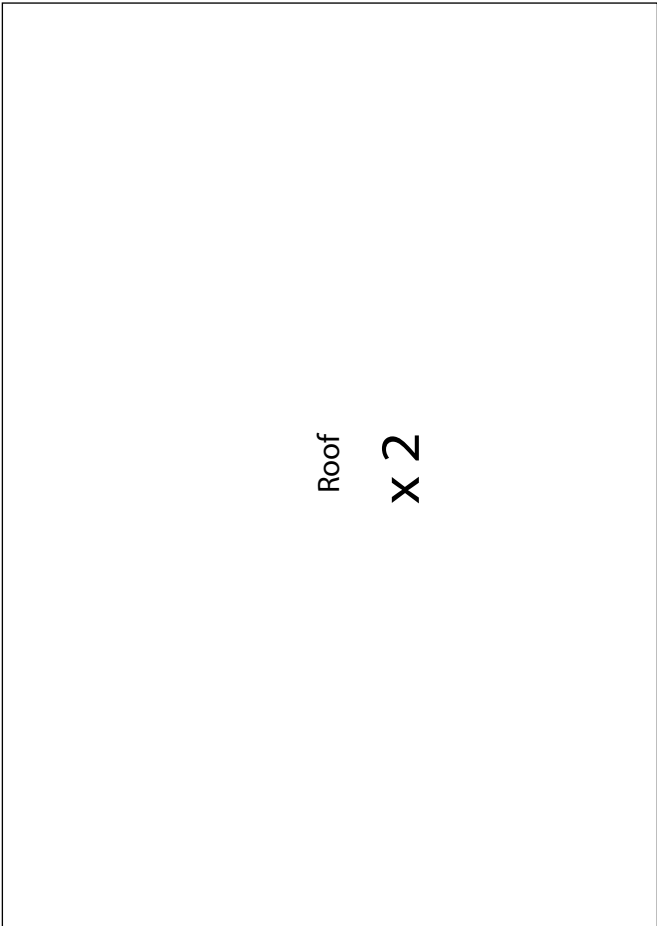
x 1



x 1



x 1



Roof
x 2