

Norrmejeriers Pepparkakshus

Skriv ut och klipp ut mallarna, gärna i kartong. Kavla ut degen till en tjocklek på ca 3 mm. Lägg mallarna på degen, skär ut och lägg delarna på bakplåtspapper på en plåt, grädda enligt anvisning på degförpackningen. När delarna gräddats klart läggs pappersmallen på de gräddade delarna och om någon del ändrat form är det enkelt att skära bort det med en kniv. Låt bitarna svalna på plant underlag.

Kristyr

3 dl (220 g) florsocker

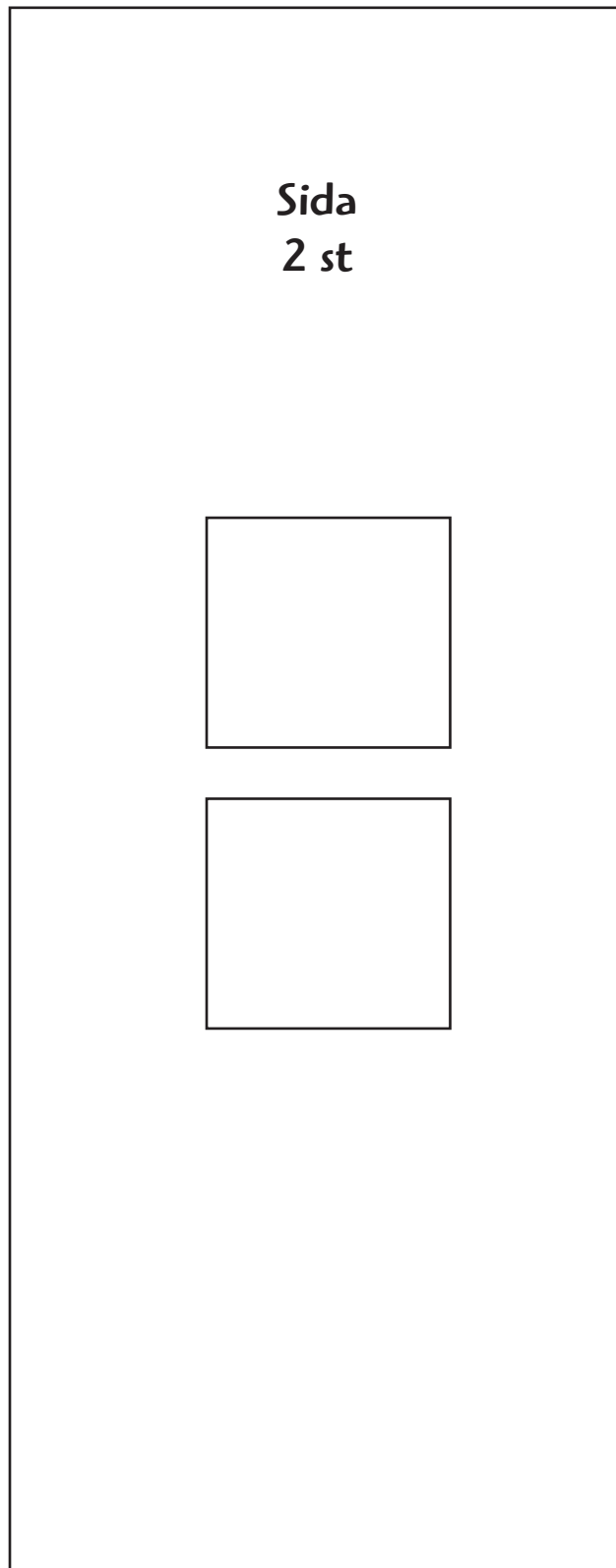
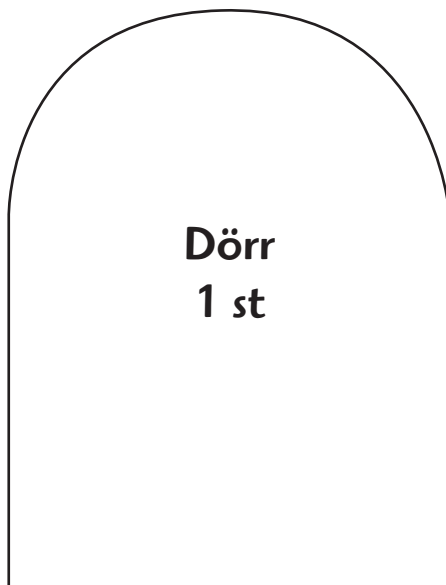
1 äggvita

några droppar citronsaft eller ättikspirit

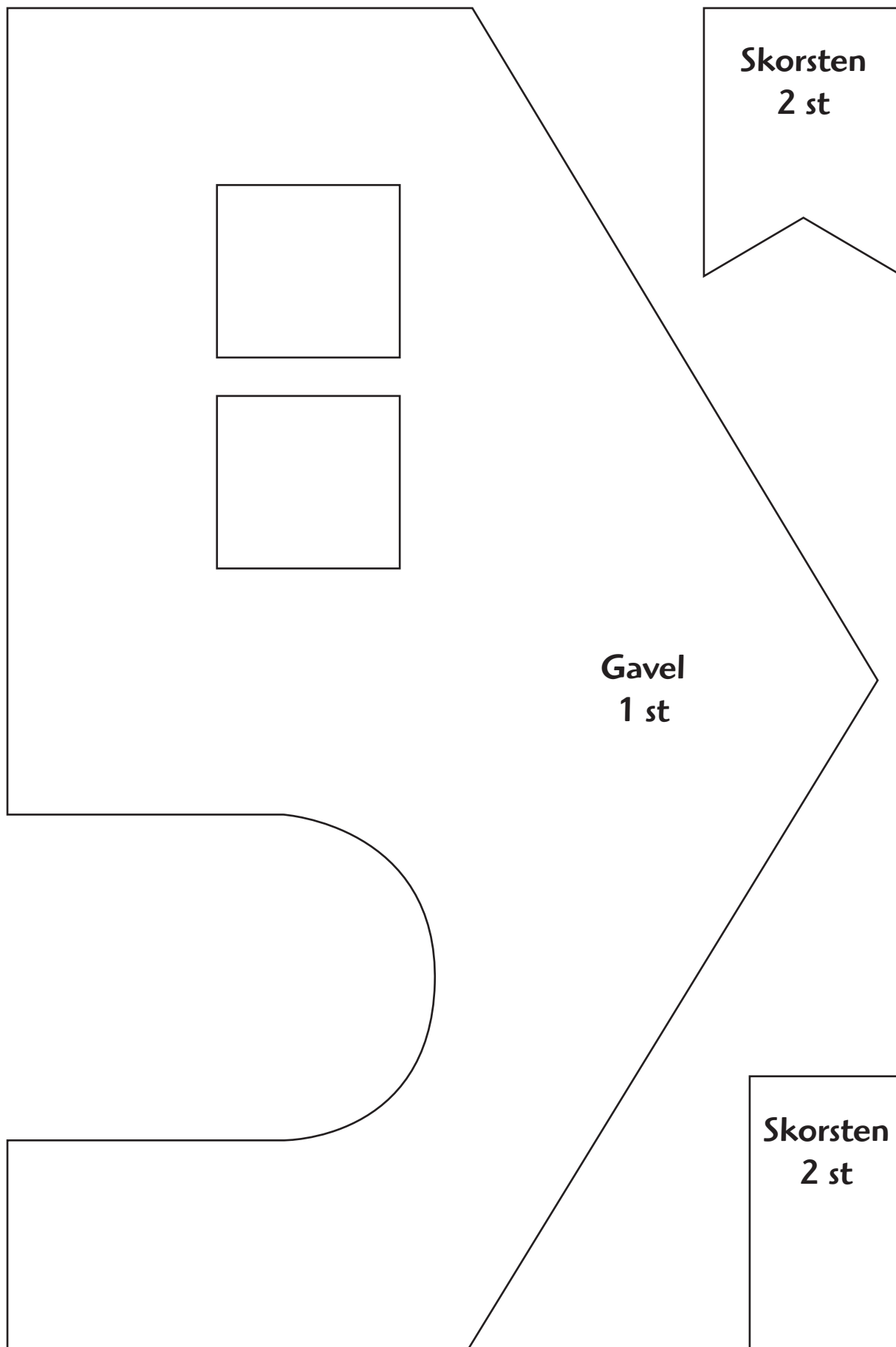
Sikta sockret och lägg det i en skål. Tillsätt äggvita och citronsaft, lite i taget. Rör. Kristyren skall vara så fast att den håller formen om man ringlar den. Om den skulle bli för fast tillsätter man mer äggvita. Kristyren kan ges olika kulörer med karamellfärg.

Hopsättningen

Börja med att spritsa kristyr ur en strut av smörpapper i fogen mellan en vägsida och en gavel. Håll ihop de de båda styckena en stund. Fortsätt med nästa vägg på samma sätt. Limma sedan fast taket med kristyr och sätt slutligen på skorstenen. Hopsättningen kan även göras med smält socker eller tjock sockerlag. Sedan är det bara att spritsa kristyr över alla fogar, dekorera dörr, fönster och tak. Runt huset kan man lägga vadd och lingonris och i "snön" kan man ställa en gubbe och gumma av pepparkaka. Lycka till!



Tak
2 st



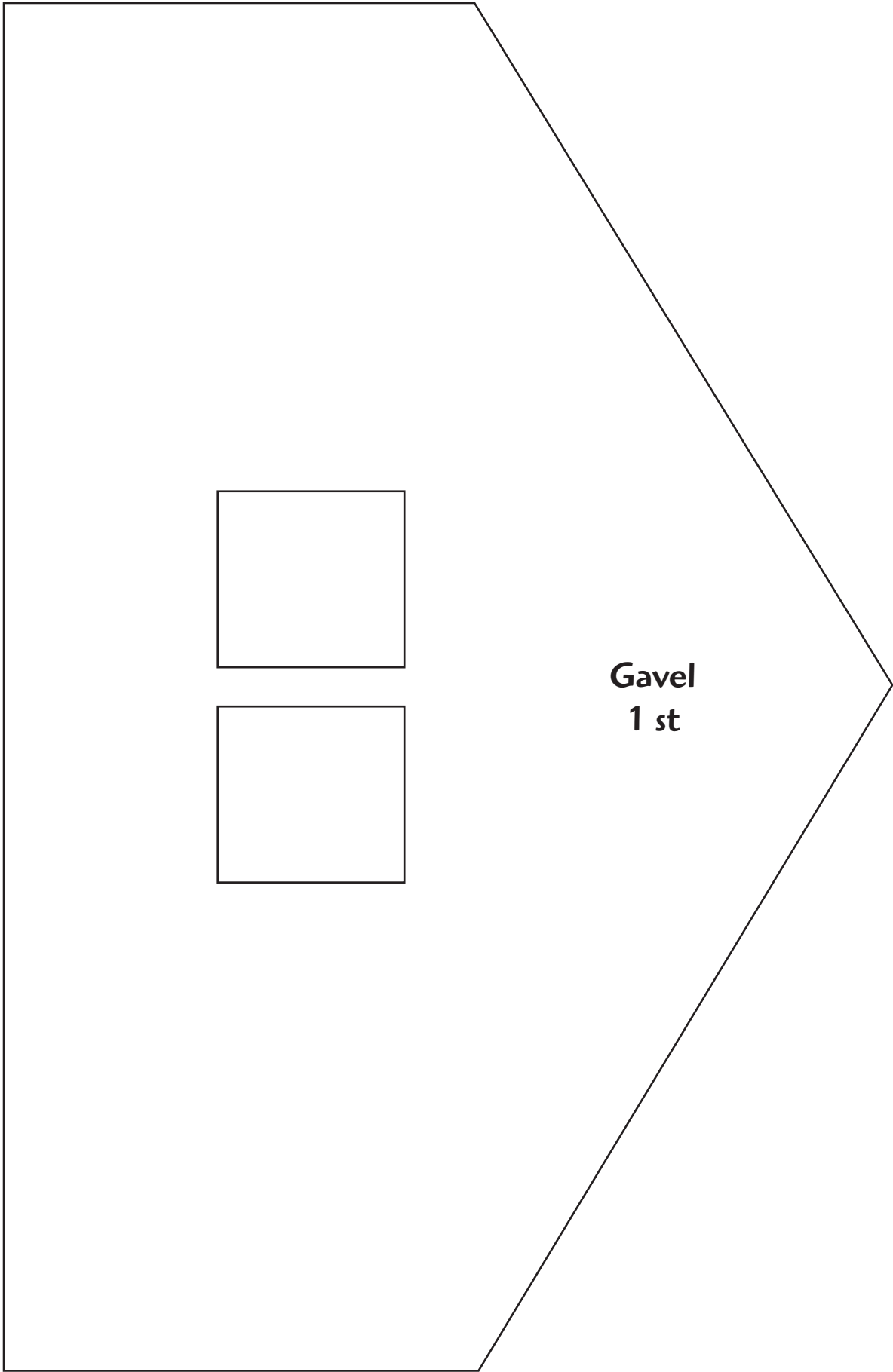
**Skorsten
2 st**

**Gavel
1 st**

**Skorsten
2 st**



Gör gott.



**Gavel
1 st**



Gör gott.