

Gingerbreadmen

350g mel

1 tsk bagepulver

2 tsk stødt ingefær

1 tsk stødt kanel

Evt. ½ tsk allehånde/ nellike

125g smør, smeltet

175g farin

1 æg

80g smeltet sirup



1. Smelt smørret i en lille kasserolle sammen med sirup. Tilsæt farin, derefter ægget, når blandingen ikke er for varmt.
2. Rør de tørre ingredienser sammen.
3. Tilsæt sukker-smør-æg blandingen og rør gradvis sammen med melet.
4. Drøs lidt mel på bordet og rul dejen ud til ca. ½ cm.
5. Stik figurer ud – evt. pyntet med øjne og knapper i rosiner/ sukat.
6. Bage ved 190°C i ca. 15 minutter.
7. Efter afkøling, dekorer evt. figurerne med glasur.