

Mjuk pepparkaka med philadelpiaost (till en långpanna)

1,2 l vetemjöl
6 dl strösocker
4 tsk kanel
4 tsk ingefära
4 tsk nejlikor
4 tsk bikarbonat
400 g smör
4 dl grädde
4 dl mjölk
2 dl sirap
1dl lingonsylt

Blanda alla torra ingredienser och rör ihop

Blanda ner resterande ingredienser

Häll upp i en smord långpanna och grädda i 175 grader i ca 30min.

Prova med potatissticka.

Glasyr

300 gram philadelpiaost
125 gram smör (rumsvarmt)
5 dl florsocker
1 msk vaniljsocker

Rör ihop glasyren och bred ut på kakan när den svalnat.

Skär kakan i rutor innan smeten bredds på kakan.

//Ninna