

Mysigt
adventsspyssel

Hus & Hem



BYGG
PEPPARKAKS-
HUSET RITAT AV
**MIA
ÖHRN**



HUS & HEMS PEPPARKAKSHUS 2011



Julstöka med oss!





Bygg Hus & Hems historiska pepparkakshus!

Att bygga pepparkakshus är roligt pyssel under advent. Räkna med att det tar mycket tid, så försök inte klämma in det under stress mellan jobb, glöggfester och presentinköp.

DET HÄR BEHÖVER DU:

1 sats pepparkaksdeg (se recept nedan)
 Cirka 2 dl strösocker att foga ihop huset med
 Kristyr (se recept nedan)
 Gelatinblad till fönster
 Godis som passar till balkongräcke och fönsterkupans tak
 Godis till dekor

Degreceptet här under innehåller mindre bikarbonat och lite mer vetemjöl än traditionell pepparkaksdeg. Detta ger fastare och mer hållbara delar till husbygget.

Pepparkaksdeg

200 g Svenskt Smör från Arla
 1 ½ dl mörk sirap
 3 dl strösocker
 1 ½ dl Arla Köket® vispgrädd
 1 msk malen ingefära
 1 msk malen kanel
 ½ msk malen kryddnejlika
 ½ msk malen kardemumma
 ½ msk bikarbonat
 11-12 dl vetemjöl

Kristyr

2 äggvitor
 Cirka 350 g (5-6 dl) florsocker
 1 tsk ättiksprit

GÖR DEGEN SÅ HÄR:

Lägg smör, sirap och socker i en kastrull. Värm tills allt har smält. Häll blandningen i en bunke eller köksmaskin, tillsätt grädd
 och kryddor och rör om. Blanda bikarbonat och mjöl, rör ner det i smeten. Arbeta samman degen, den blir ganska lös. Låt den vila i kyl ca ett dygn.



BYGG HUSET SÅ HÄR:

1. Ta fram degen 1-2 tim innan du ska baka.
2. Sätt ugnen på 175°.
3. Rita av husmallarna.
4. Kavla ut degen på mjölad arbetsbänk till ca 3 mm tjocka plattor.
5. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper och skär ut delarna efter husritningen – använd en liten vass kniv. Ta bort degen runt omkring. Skär ut fönstren.
6. Skär även till en bottenplatta med de ungefärliga måtten 25 x 30 cm.
7. Grädda i mitten av ugnen, cirka 10 minuter eller tills bitarna blivit gyllenbruna. Låt delarna kallna på plåten.
8. Smält lite av sockret i en stekpanna och låt det bli gyllenbrunt.
9. Fäst gelatinbladen på insidan av fönstren med lite smält socker. Glöm inte fönsterkupan till taket.
10. Spritsa kristyr som dekor på fasaderna, det är enklare nu än när du har fogat ihop huset. Spritsa även kristyr som spröjs på gelatinfönsterrutorna.
11. Smält resten av sockret i en stekpanna och låt det bli gyllenbrunt. Låt stekpannan stå kvar på ugnsplattan på låg temperatur så att sockret inte blir kallt och stelnar.
12. Lägg bottenplattan på en bricka. Foga ihop husets framsida mot bottenplattan med det smälta sockret. Foga ihop husets sidväggar mot framsidan och botten. Foga därefter ihop baksidan mot sidväggarna och botten, och sedan taket.
13. Foga nu fast de små bitarna mot huset. Fäst tröskeln till porten mot bottenplattan, och sätt därefter fast dörrarna. Foga fast balkonggolvet mot sidoväggen, och staga eventuellt upp den med en karamellstång. Fäst godis som balkongräcke. Fäst fönsterkupans delar mot taket, och lägg på godisbitar som tak till fönsterkupan.
14. Dekorera huset med kristyr och godis.

GÖR KRISTYREN SÅ HÄR:

En tjock och fluffig kristyr som passar perfekt till snöliknande detaljer. När du ska spritsa små, tunna detaljer som till exempel spröjs på fönster kan det vara bra att tunna ut en del av kristyren med en gnutta äggvita eller vatten.

1. Mät upp äggvitan till kristyren i en ren och torr bunke, gärna av rostfritt stål. Vispa till hårt skum med elvisp.
2. Sikta ner det mesta av florsockret i äggvitan och tillsätt ättikspriten. Fortsätt vispa tills kristyren är tjock, fluffig och glansig. Tillsätt eventuellt mer florsocker tills det bildas fasta toppar när du vispar. Täck kristyren med plastfolie innan och mellan användning.

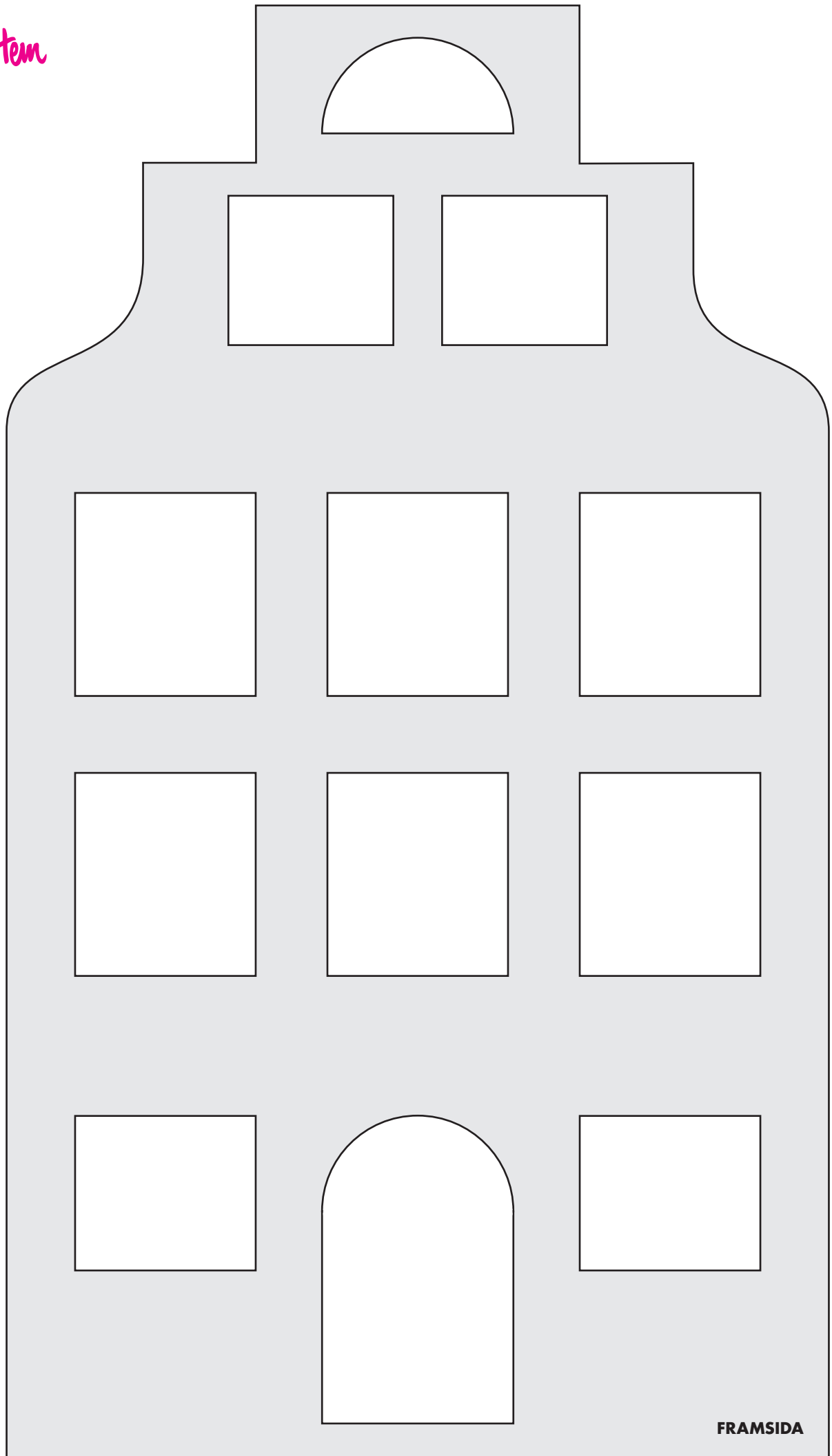
Bygg Hus & Hems historiska pepparkakshus!

TIPS!

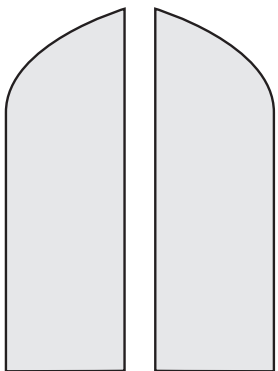
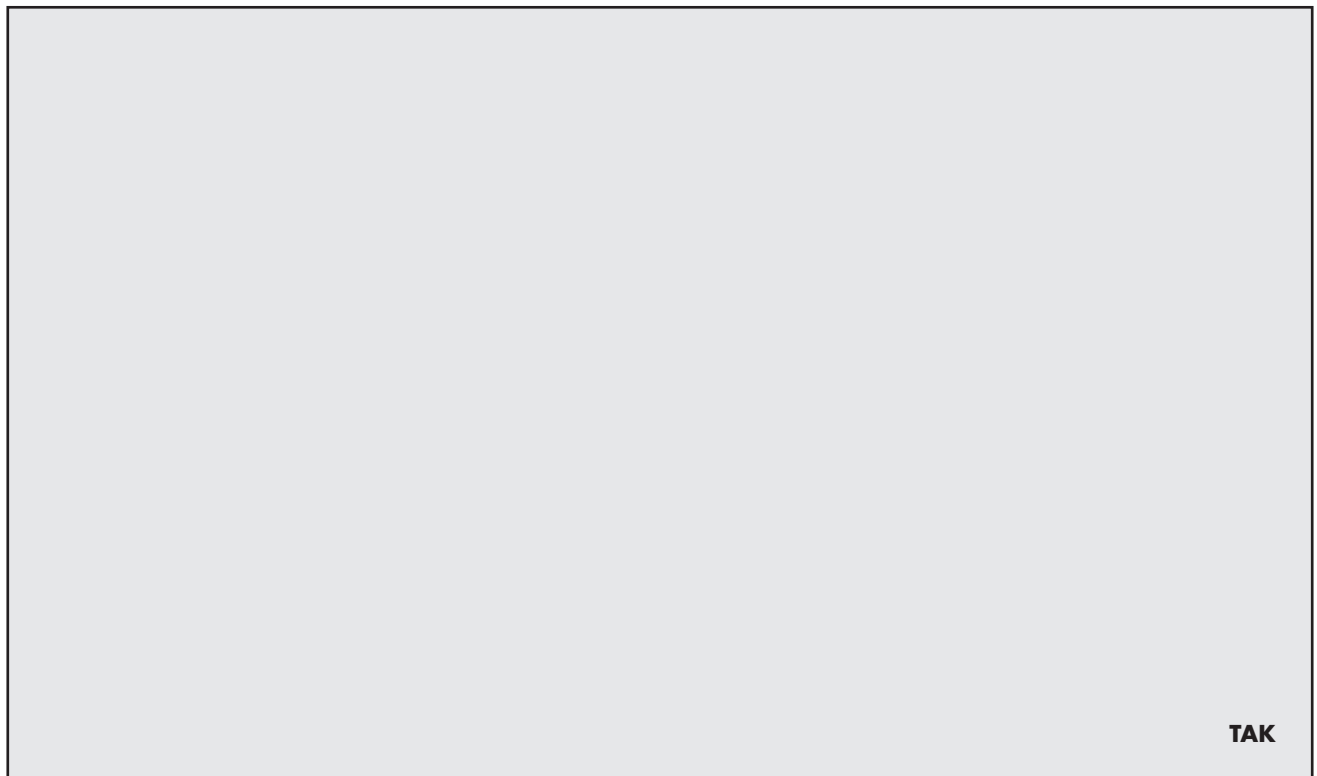
- » För att underlätta kan du kavla ut pepparkaksdegen direkt på bakplåtpappret. Lägg en fuktig trasa under pappret så glider det inte. Skär ut husdelarna med lite mellanrum och dra sedan över pappret till plåten.
- » Gräddningstiden mellan små och stora delar skiljer sig mycket, så grädda små delar på en plåt och stora delar på en annan istället för att blanda dem.
- » Om husdelarna har ändrat form under gräddningen kan du försiktigt skära till dem direkt när de kommer ut ur ugnen. Lägg de avritade mallarna på de bakade delarna och jämna till kanterna medan de fortfarande är varma.
- » Det är lättare att dekorera husets fasad med kristyr innan du fogar ihop det, då kan du spritsa delarna när de ligger plant istället för står upp lodrät. Taket går bra att dekorera efter att du byggt ihop huset.
- » Istället för brännhet karamell kan du foga ihop huset med Block, alltså den sortens choklad som inte är särskilt god, men har som egenskap att stelna snabbt i rumstemperatur. Eftersom den inte innehåller tillräckligt mycket kakaosmör får den inte kallas choklad, utan heter bara Block.
- » Förvara pepparkakshuset på en torr plats. Fukt kan göra att det sjunker ihop.



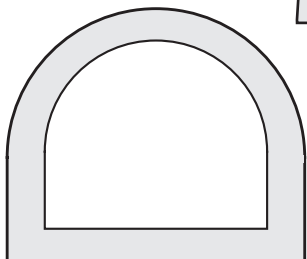
BAKSIDA



FRAMSIDA



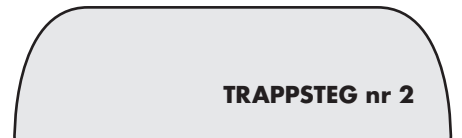
DÖRRAR



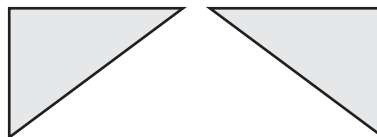
FÖNSTERKUPA



TRAPPSTEG nr 1



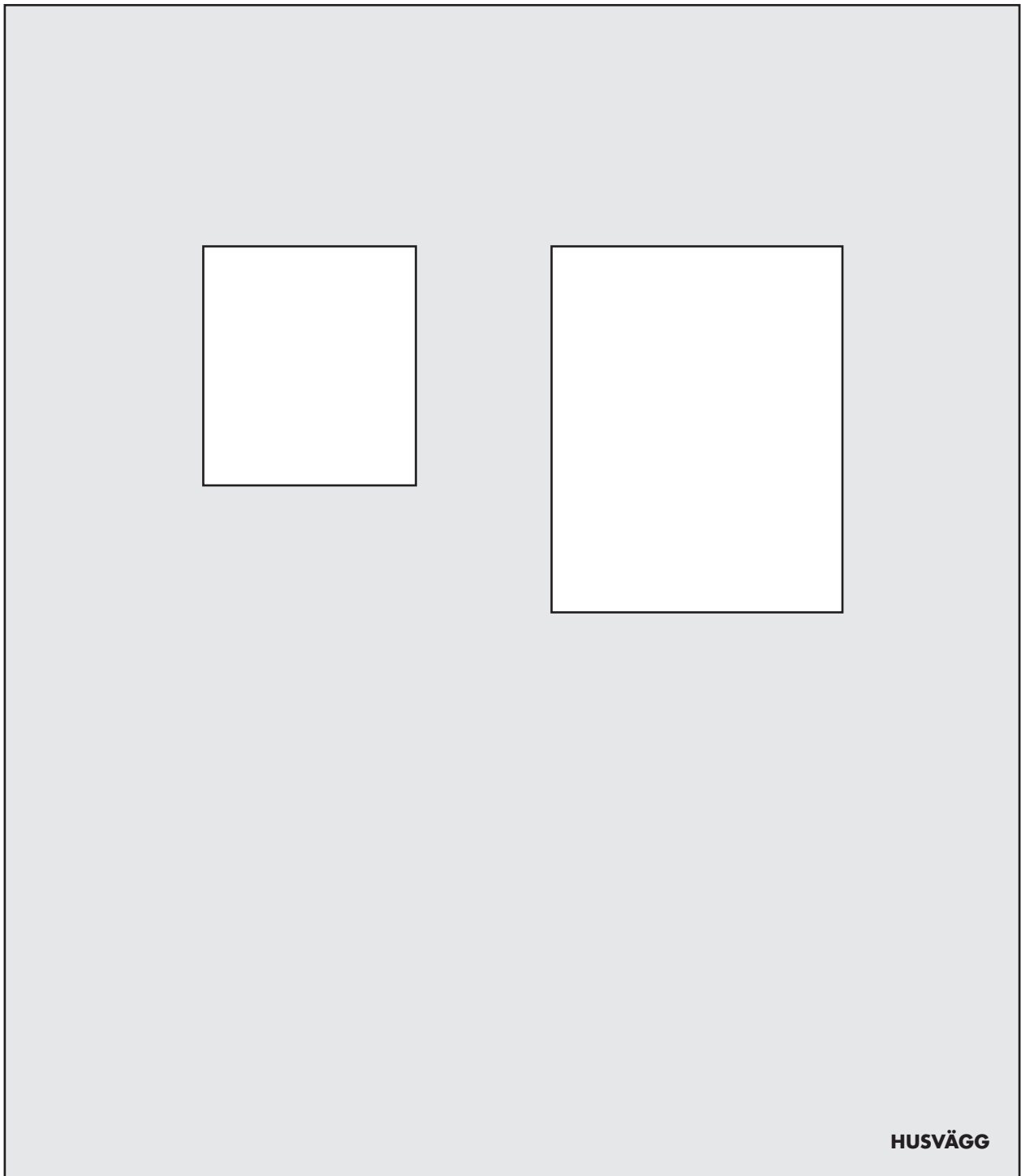
TRAPPSTEG nr 2



FÖNSTERKUPA SIDOR



BALKONGGOLV



TÄNK PÅ!

» SKÄR ÄVEN TILL EN BOTTENPLATTA MED DE UNGEFÄRLIGA MÅTTEN 25 X 30 CM

Ritningen är i skala 1:1.

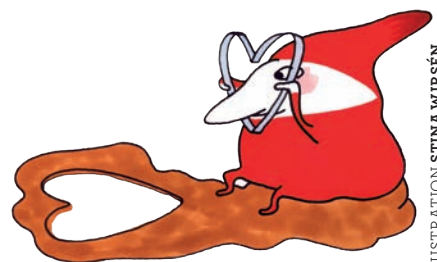


ILLUSTRATION STINA WIRSEN



HUSVÄGG

Hus & Hem

i samarbete med:

