

# Små pepparkaksbakelser med Nutella®

Svår

24 Portioner

1 h 45 Min



## Ingredienser

300 g honung

1 ägg

120 g smält smör

1 dl mjölk

190 g mjöl

60 g majsstärkelse

1 ½ tsk (5 g) bakpulver

4 teskedar (8 g) kryddblandning för pepparkakor

en nypa salt

1 ½ dl vispgrädde

50 g naturell färskost

20 g strösocker

rivet skal från ¼ apelsin

120 g Nutella®

guldfärgade sockerpärlor och bladguld till  
dekoration

## Gör så här

1



Värm ugnen till 170 °C och placera ugnsgallret i mitten av ugnen. Smöra och mjöla en rund kakform med 24 cm diameter med löstagbar kant.

Vispa honungen med ägget, det smälta smöret och mjölken i en bunke.

Sikta ihop mjölet, majsstärkelsen, bakpulvret, kryddorna och saltet. Vänd ned mjölblandningen i honungsblandningen tills det precis är blandat.

Häll kaksmeten i den smorda kakformen och grädda i cirka 30 minuter (eller tills en tandpetare som sticks i kakans tjockaste del kommer ut torr).

Ta ut kakan ur ugnen och låt den svalna. Stjälp upp kakan på ett galler.

2



Ta ut 24 minikakor med en 3 cm stor kakform och dela dessa i två lager.



**3**

Bred 2,5 g Nutella® på varje del och ställ dem åt sidan.



**4**

Vispa grädden med färskosten, sockret och apelsinskalet i en bunke tills blandningen är tjock och fluffig. Häll färskostkrämen i en spritspåse. Spritsa krämen på hälften av kakhalvorna och lägg de resterande halvorna ovanpå, med sidan med Nutella® uppåt. Garnera ovansidan av varje bakelse med guldfärgade sockerpärlor och bladguld.