

## Kraukšķīgo medus piparkūku recepte

Decembris ir laiks, kad tik ļoti gribas piesmaržināt māju ar piparkūku smaržu, un vislabāk to darīt, cepot piparkūkas no pašu gatavotas piparkūku mīklas. Un to pagatavot nav nemaz tik sarežģīti, kā varbūt šķiet.

### Mīklas pagatavošanai nepieciešams:

- 350g sīrups vai medus
- 150g sviests
- 200g cukurs
- 2gab. Olas
- 2g dzeramā soda
- 600g kviešu milti

### Garšvielu maisījumu var nopirkt vai arī pagatavot pats. Nepieciešams:

- ½ tējķ. kanēļa
- 10 krustnagliņas
- 5 graudiņi kardamona
- sarīvēts muskatrieksts
- 1 tējķ. ingvera
- 1 tējķ. koriandra
- 5 piparu graudiņi

### Piparkūku mīklas gatavošana:

Medu, cukuru un sviestu uzvāra. Verdošā masā ieauc pusi izsijātu miltu, pieber sasmalcinātas garšvielas un kuļ, līdz mīkla kļūst viendabīga un sāk atdalīties no katla malām. Nedaudz atdzisušai mīklai pievieno sakultas olas, ūdenī izšķīdinātu dzeramo sodu, pārējos miltus un visu masu rūpīgi samaisa. Mīklu izveltnē plānā kārtā un ar dažādām veidnītēm izspiež cepumus, liek uz plāts, pārziež ar sakultu olu un cep cepeškrāsnī.