

# ARKITEKTURMUSEETS PEPPARKAKSHUSMODELL

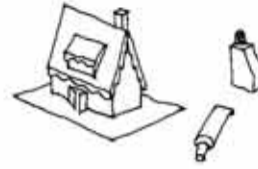
## BYGG PAPPMODELLEN

1. Färglägg arket med vattenfärg, pennor eller krita.

2. Klipp ut delarna. Om du vill kan du även skära ut hål i fönstren.

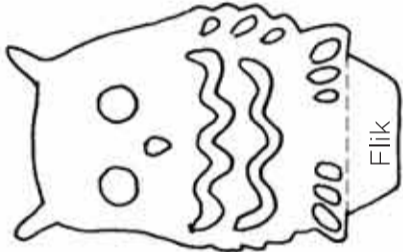
3. Vik efter de streckade linjerna.

4. Klistra ihop delarna. Börja med väggarna. Fäst huset på en styv kartong. Sedan gör du taket. Klistra kupans flikar på undersidan av taket och avsluta med skorstenen. Klart!



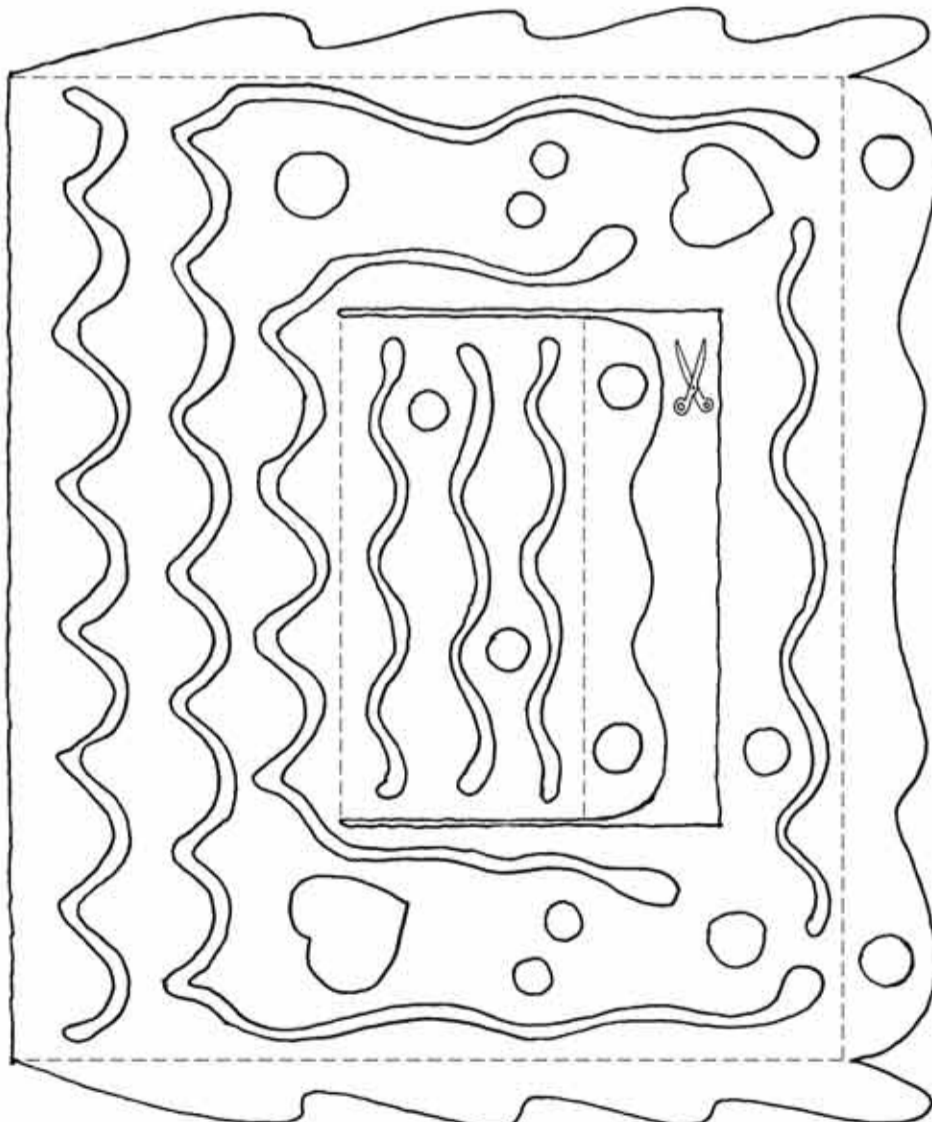
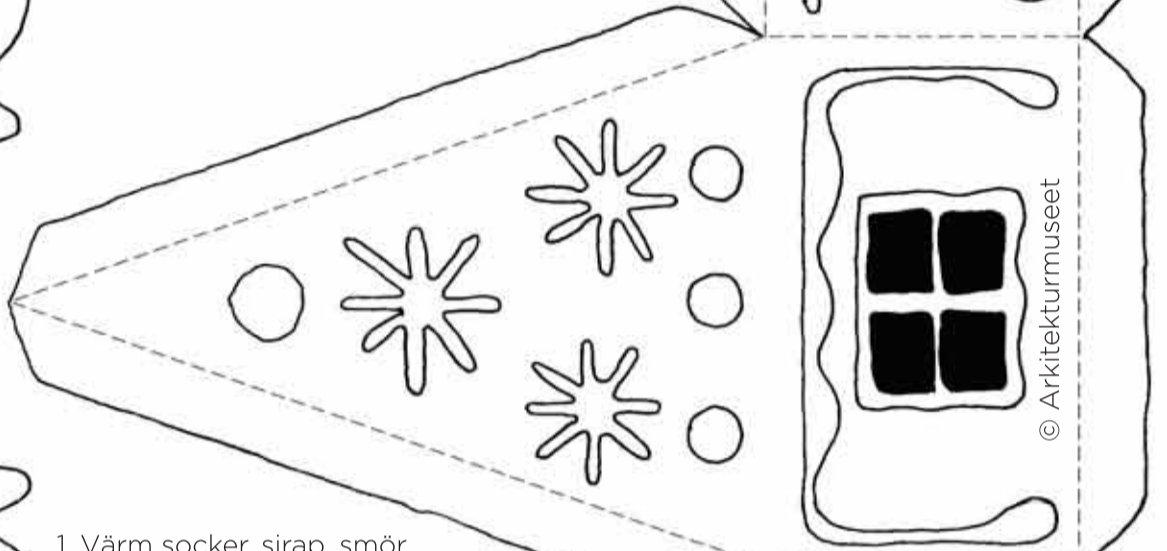
## BAKA PEPPARKAKSHUSET

Klipp ut delarna (och klipp bort flikarna) så kan du använda dem som mallar till ditt eget pepparkakshus.



### DEG

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 3 dl strösocker    | 3 dl mjölk        |
| 2 dl mörk sirap    | 100 gr smör       |
| 1 msk bikarbonat   | 1 msk kanel       |
| 1 msk mald nejlika | ca 17 dl vetemjöl |
| 1 msk ingefära     |                   |



1. Värm socker, sirap, smör och kryddor i en kastrull.

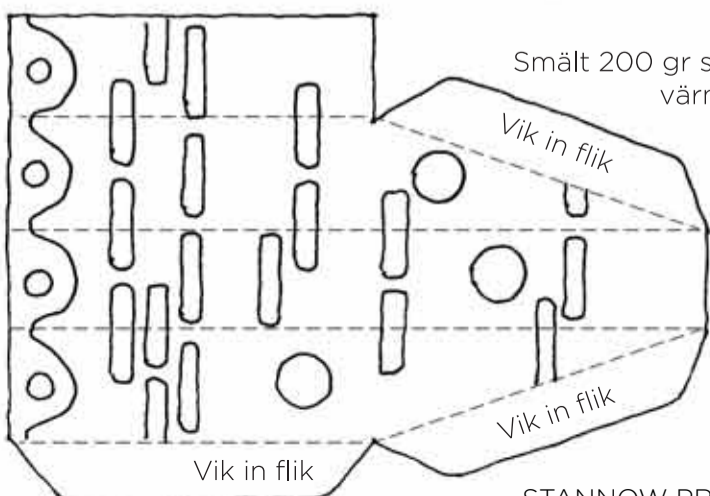
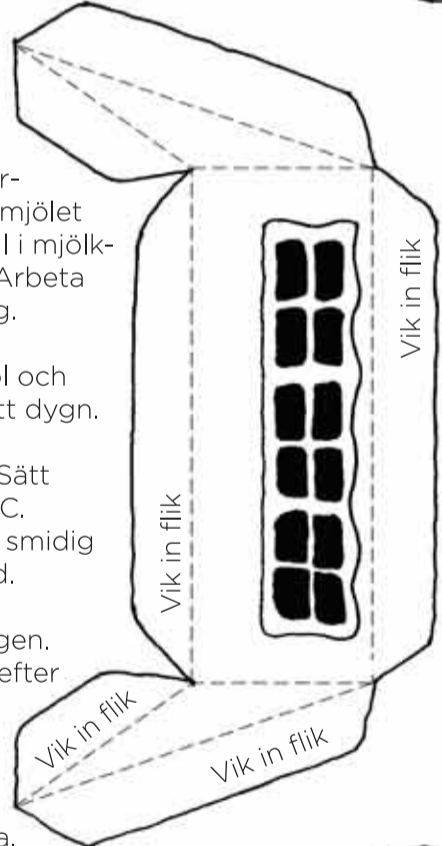
2. Häll i mjölken och låt svalna.

3. Blanda bikarbonaten med mjölet i en bunke, häll i mjölblandningen. Arbeta ihop till en deg.

Täck med mjöl och låt stå kallt i ett dygn.

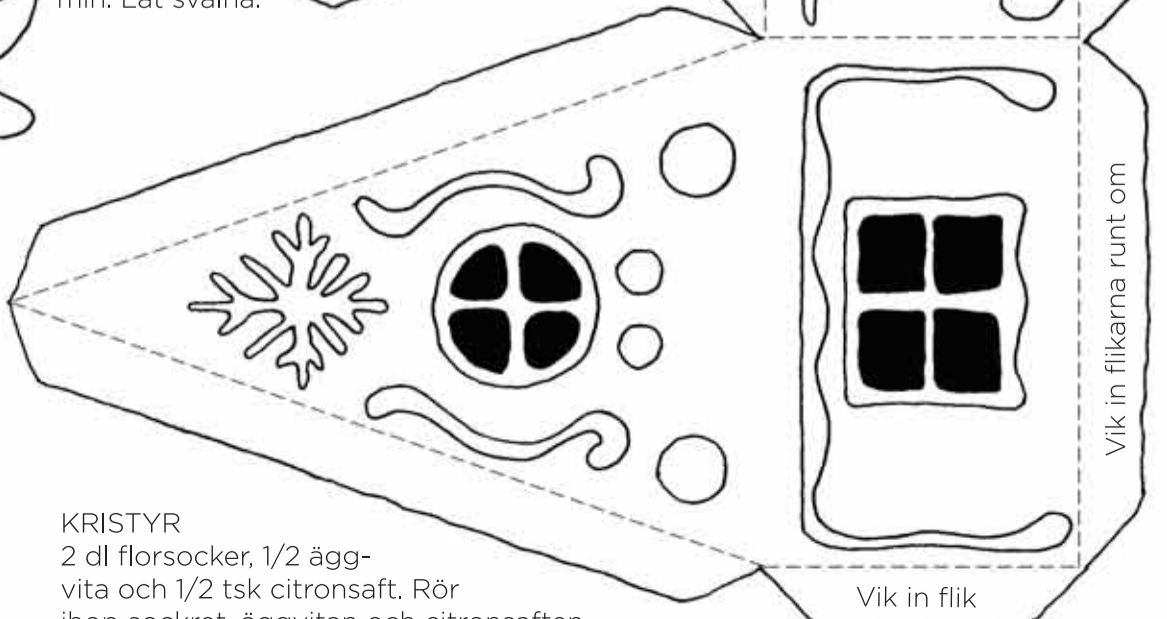
4. Nästa dag. Sätt ugnen på 175°C. Arbeta degen smidig på mjölat bord.

5. Kavla ut degen. Skär ut huset efter mallarna och grädda på bakplåts-papper i 12-15 min. Låt svalna.



### IHOPSÄTTNING

Smält 200 gr strösocker på svag värme i en stekpanna. Doppa kanterna i det heta sockret och foga genast ihop.



### KRISTYR

2 dl florsocker, 1/2 äggvita och 1/2 tsk citronsaft. Rör ihop sockret, äggvitan och citronsaften. Gör en strut av smörpapper och dekorera.