PEPPARKAKSHUS

Hus&Hem

BYGG HAGA SLOTT SOM PEPPARKAKSHUS!

HUS & HEMS
PEPPARKAKSHUS

Arla
köket
Smör

BYGG HAGA SLOTT SOM PEPPARKAKSHUS!

Att bygga pepparkakshus är ett roligt pyssel, särskilt om man hjälps åt. Slottet är inte svårt att bygga men delarna är många, så räkna med att det tar lite tid.

RITNING OCH KONSTRUKTION LENA LAGERYD. BAKNING, MONTERING OCH PYNT JOSEFINE BAUMMANN OCH ANNIKA SVANSTRÖM. FOTO PERNILLA HED

Det här behöver du:

1 sats pepparkaksdeg (se nästa sida)
Cirka 2 dl strösocker att foga ihop huset med
Kristyr
Gelatinblad till fönster
Godis till dekor
Ev smörpapper att rita av mallarna på

Så här bygger du slottet:

1. Ta fram degen minst 2 timmar innan du ska baka för att den ska vara lättare att kavla.

2. Sätt ugnen på 175°.

3. Rita av husmallarna och klipp ut dem. Märk dem med bokstäverna som finns på skissen (A-L).

4. Tänk på att klippa ut 2 och 4 av varje del där det ska vara så många enligt förteckningen av slottets alla delar. Det underlättar när du ska jämna till delarna när de kommer ut från ugnen. Se tips.

5. Kavla ut degen på mjölad arbetsbänk till ca 3 mm tjocka plattor.

6. Lägg plattorna på plåtar med bakplåtspapper och skär ut delarna efter husritningen – använd en liten vass kniv. Skär ut öppningen vid entrén och fönster på baksidans utbyggnad och ev de små fönstren på mittskeppets gavlar som inte har spröjs. Resterande fönster spritsas dit.

7. Tänk på att grädda ungefär lika stora delar tillsammans.

8. Grädda i mitten av ugnen ca 10 minuter eller tills delarna blivit gyllenbruna. Lägg på mallarna och jämna till kanterna medan delarna fortfarande är lite varma. Låt dem kallna på plåten.

9. Gör kristyren och lägg i en spritspåse. Skär en liten öppning i påsen och spritsa ut fönster efter mallarna. Låt torka.

10. Smält socker i en stekpanna och låt det bli gyllenbrunt.

11. Fäst gelatinblad på insidan av de utskurna fönstren.

12. Sätt först ihop mittskeppet. Foga samman entrégavel (A) med mittskeppets långsidor (C). Sätt fast verandans vägg (D) på baksidans utbyggnad. Sätt fast taket (E) på utbyggnaden och baksidans gavel (B).

13. Sätt fast flyglarnas väggar (F) mot mittskeppets långsidor (C). Tänk på att utbyggnaden på baksidan ska sticka ut ca 3 cm. Sätt sedan fast flyglarnas gavlar (G) mot väggarna (F).

14. Sätt fast sidoväggarna (H) vid stora entrén och sätt fast det lilla taket (I).

15. Måtta hur vinklarna bör vara för att få taket på flyglarna att stämma och sätt sedan fast flyglarnas tak (J) och (K).

16. Sätt fast taket (L) på mittskeppet.

Använd kristyr, strössel, olika sorters godis och dekorera slottet efter egen fantasi. Om slottet inte ska ätas, kan man ev limma ihop huset med hjälp av limpistol.

Pepparkaksdeg till pepparkakshus:

Den här degen innehåller mindre mängd bikarbonat och lite mer vetemjöl för att få fastare och mer hållbara delar till husbygget.

Receptet finns även på www.arla.se.

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

Lägg smör, sirap och socker i en kastrull. Värm tills allt har smält. Häll blandningen i en bunke eller köksmaskin, tillsätt grädde 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.

Ta fram degen 1 – 2 tim före utbakning. Sätt ugnen på 175°. Kavla ut degen på mjölad arbetsbänk till ca 3 mm tjocka plattor. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper och skär ut delarna efter husritningen. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min. Låt delarna kallna på plåten.

Kristyr:

2 äggvitor
5-6 dl florsocker
1 tsk ättiksprit.

Vispa äggvitorna till ett fast skum. Sikta ner det mesta av florsockret och tillsätt ättikspriten. Fortsätt vispa tills kristyren är tjock, fluffig och glansig. Tillsätt ev mer florsocker tills det bildas fasta toppar. Lägg kristyren i en spritspåse.

Hej Annika Svanström, som bakat och byggt pepparkakshuset, Haga slott, tillsammans med mästerkonditorn Josefin Baumman. Du vann tävlingen ”Årets smörbagare” 2012, berätta mer.

– Ja, jag läste om Arlas tävling Årets Smörbagare som handlade om att tävla med sitt bästa recept på småkakor eller bullar på Facebook. Jag vann med mina fyllda kaffesnittar, ett recept jag haft sedan 1976.

Vad vann du mer än titeln?
– Som vinnare av tävlingen Årets Smörbagare fick jag tillbringa en hel dag tillsammans med Josefin på Chokladfabriken i Stockholm. Förutom pepparkakshuset bakade vi en moussetårta och gjorde praliner. Det var fantastiskt roligt och jag lärde mig massor.

Brukar du baka pepparkakshus hemma?
– I ärlighetens namn brukar vi köpa ett färdigbakat och pynta. Men det var så roligt att göra Haga slott tillsammans med Josefin så i år försöker jag mig på att baka ett eget hus.

Ingen jul utan…?
– Mina kaffesnittar förstås. Annars tycker jag faktiskt att det viktigaste är att dekorera trädgården med massor av ljus, det blir så vackert.

SMARTA TIPS NÄR DU BYGGER DITT HUS!

» För att underlätta kan du kavla ut pepparkaksdegen direkt på bakplåtspappret. 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 i stället 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 i stället för när de står upp. Taket går bra att dekorera efter att du byggt ihop huset.

» I stället för brännhet karamell kan du foga ihop huset med Block, alltså den sortens choklad som har som egenskap att stelna snabbt i rumstemperatur.

» Förvara pepparkakshuset på en torr plats. Fukt kan göra att det sjunker ihop.

BYGG HAGA SLOTT SOM PEPPARKAKSHUS!

På följande sidor hittar du mallarna till de olika delarna av pepparkaksslottet. Observera att några av delarna behöver göras i flera exemplar.

Kalkera helst av mallarna på smörpapper och klipp sedan ut dem i styv papp. Om du ändå vill klippa ut dessa mallar: glöm inte att kopiera anvisningen på motsatta sidan först.

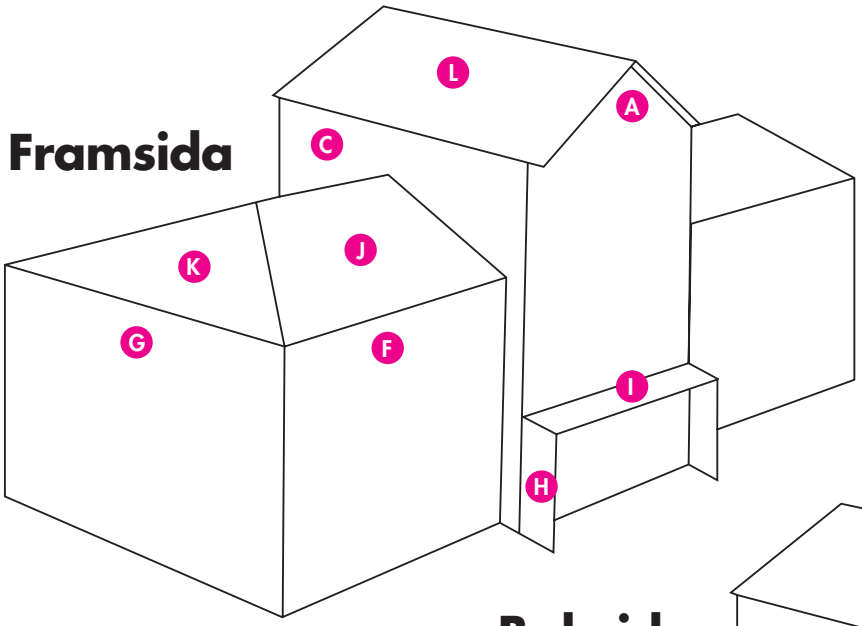
SE MONTERINGSANVISNING PÅ SIDAN 2!

Monteringsanvisningen hittar du också på www.husohem.se/hagaslott

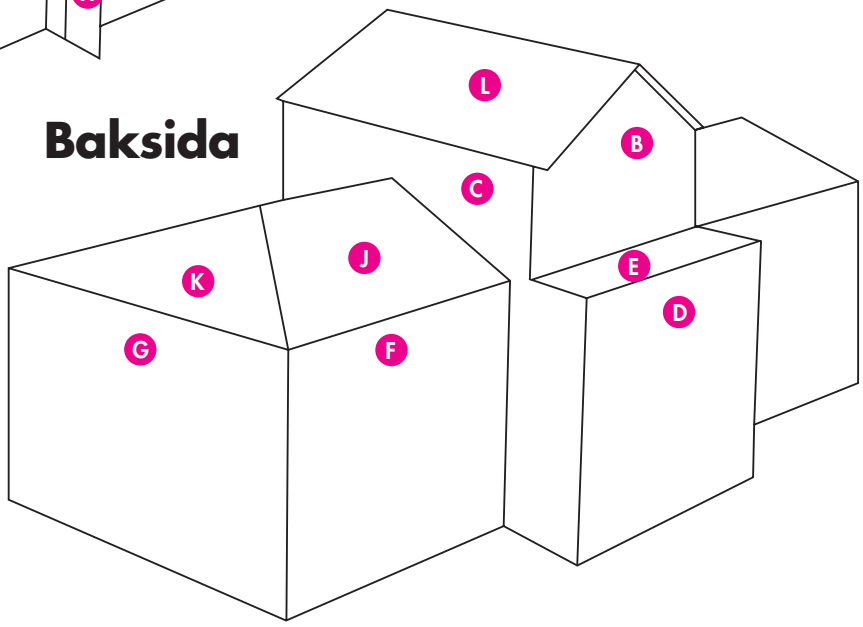
SLOTTETS DELAR

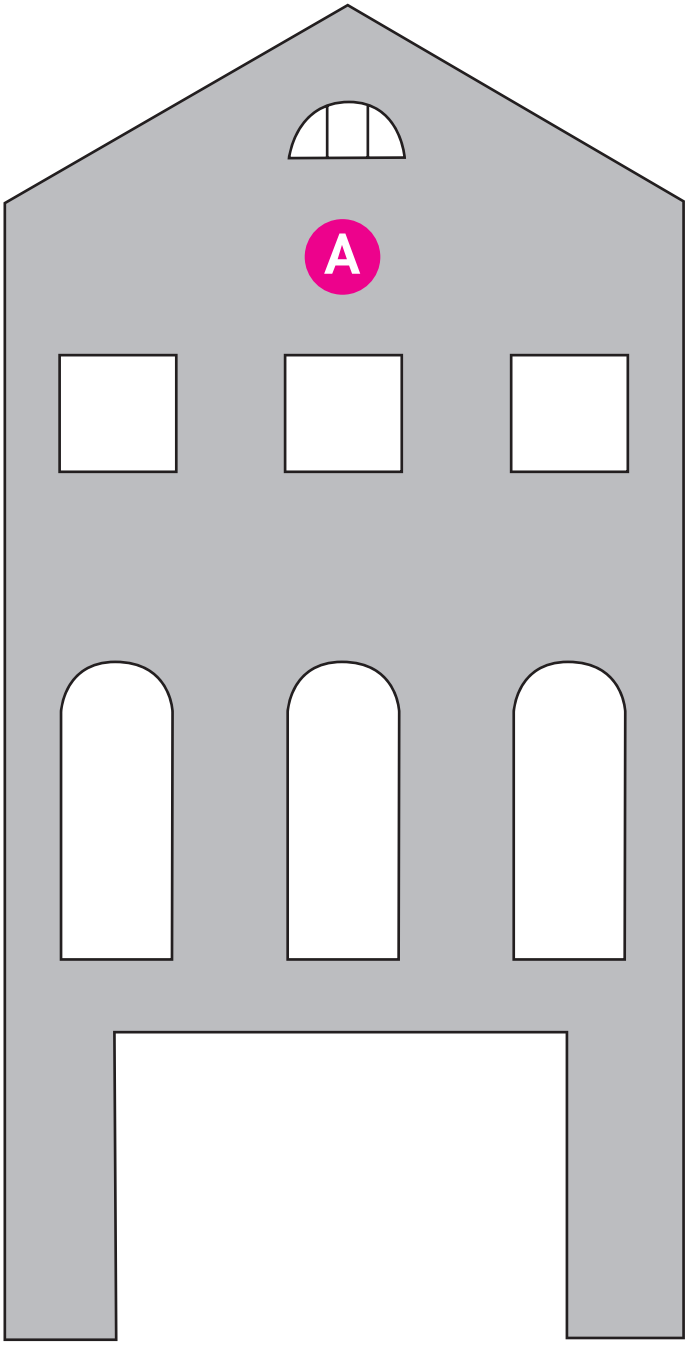
- **A** Entrégavel, 1 st
- **B** Gavel mot baksidan, 1 st
- **C** Mittskeppets långsidor, 2 st varav en ska vara spegelvänd
- **D** Verandans vägg, 1 st
- **E** Tak över verandan, 1 st
- **F** Flyglarnas väggar, 4 st
- **G** Flyglarnas gavlar, 2 st
- **H** Sidoväggar entrén, 2 st
- **I** Tak över entrén, 1 st
- **J** Takdelar till flyglarna, 4 st varav 2 spegelvända
- **K** Takdelar till flyglarna, 2 st
- **L** Tak till mittskeppet, 2 st

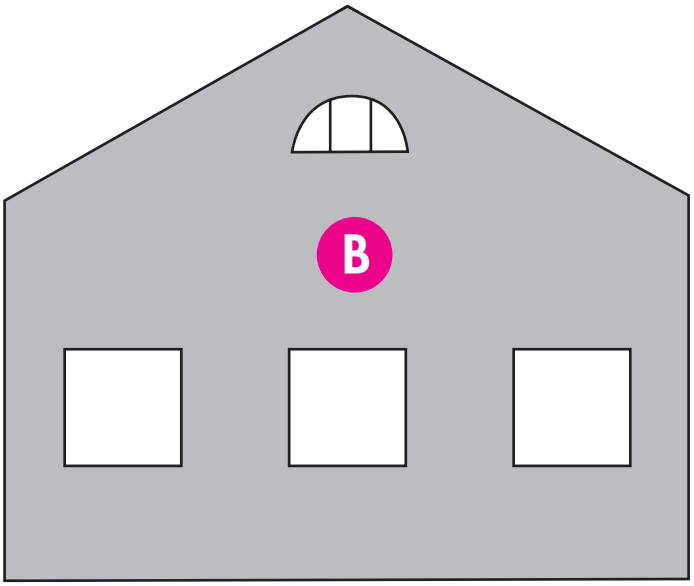
Framsida

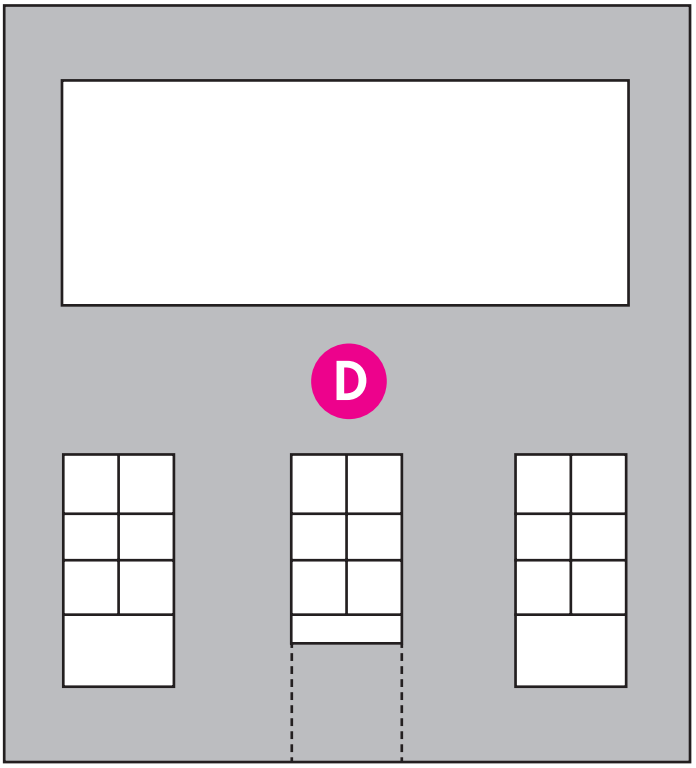


Baksida

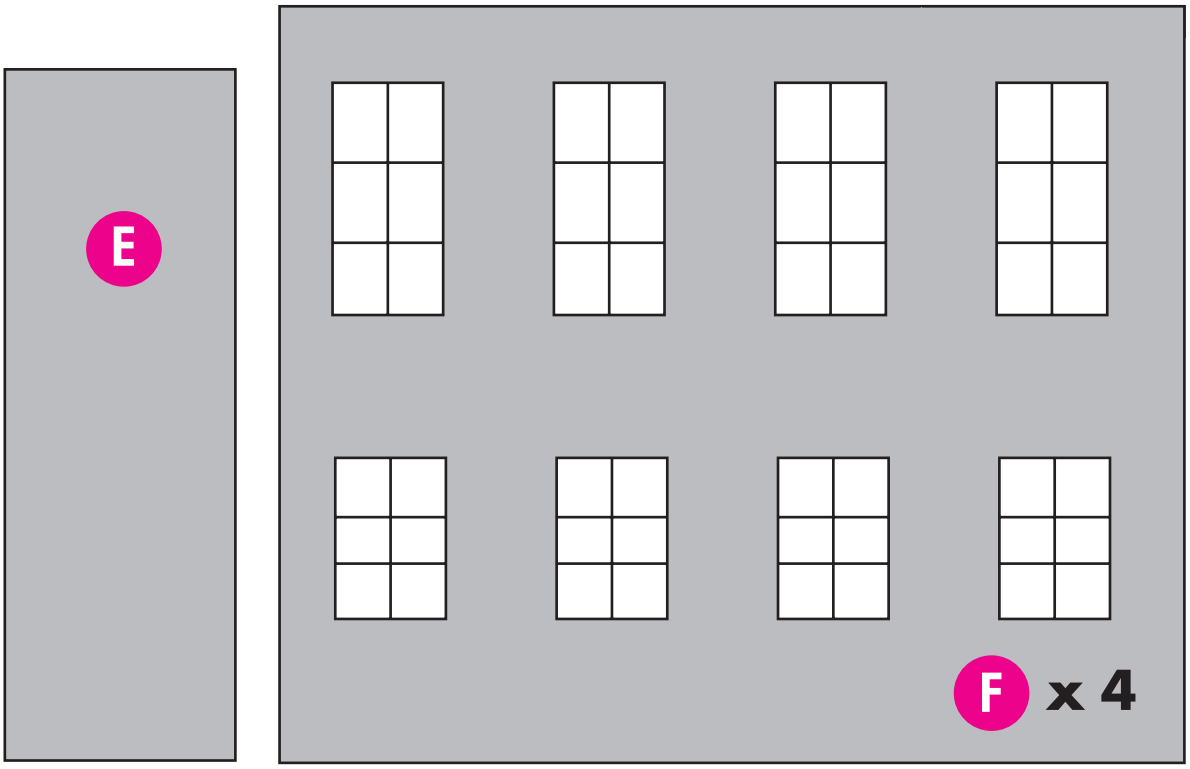


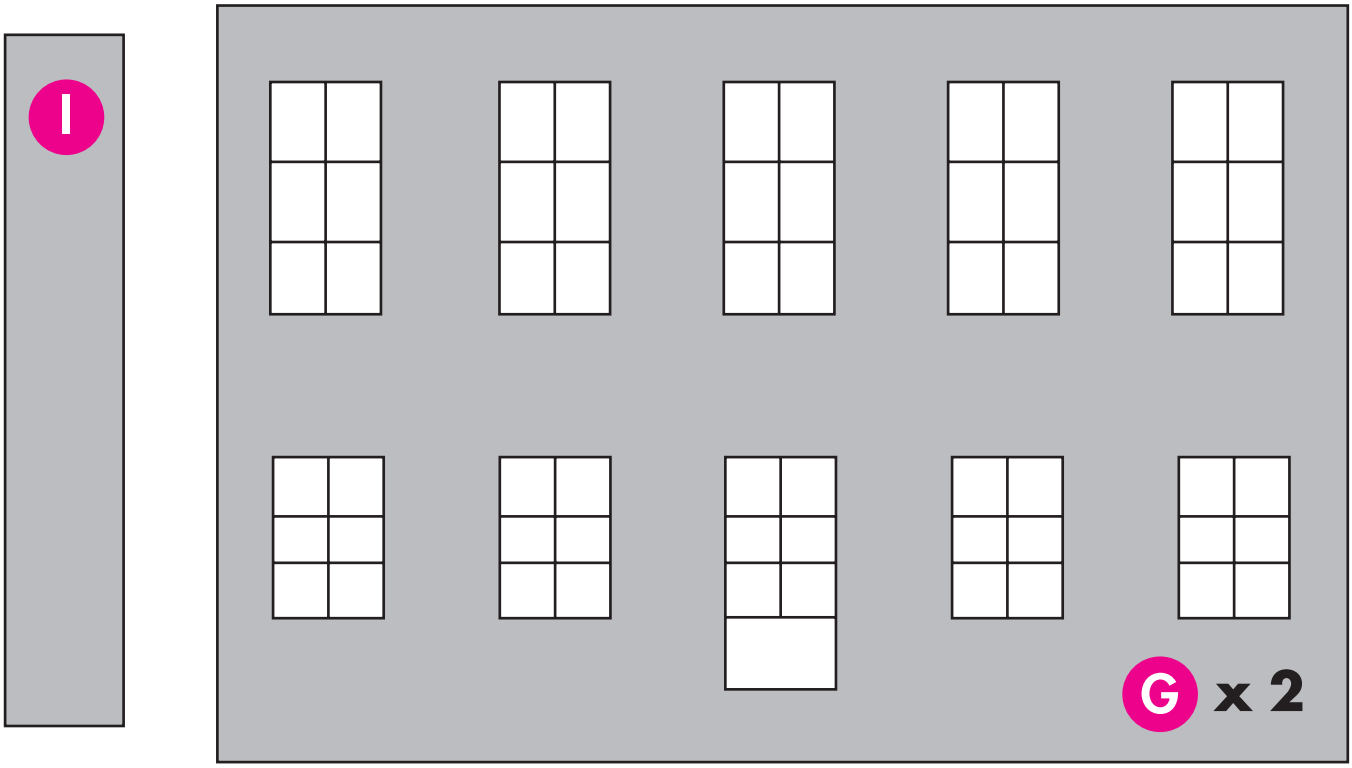


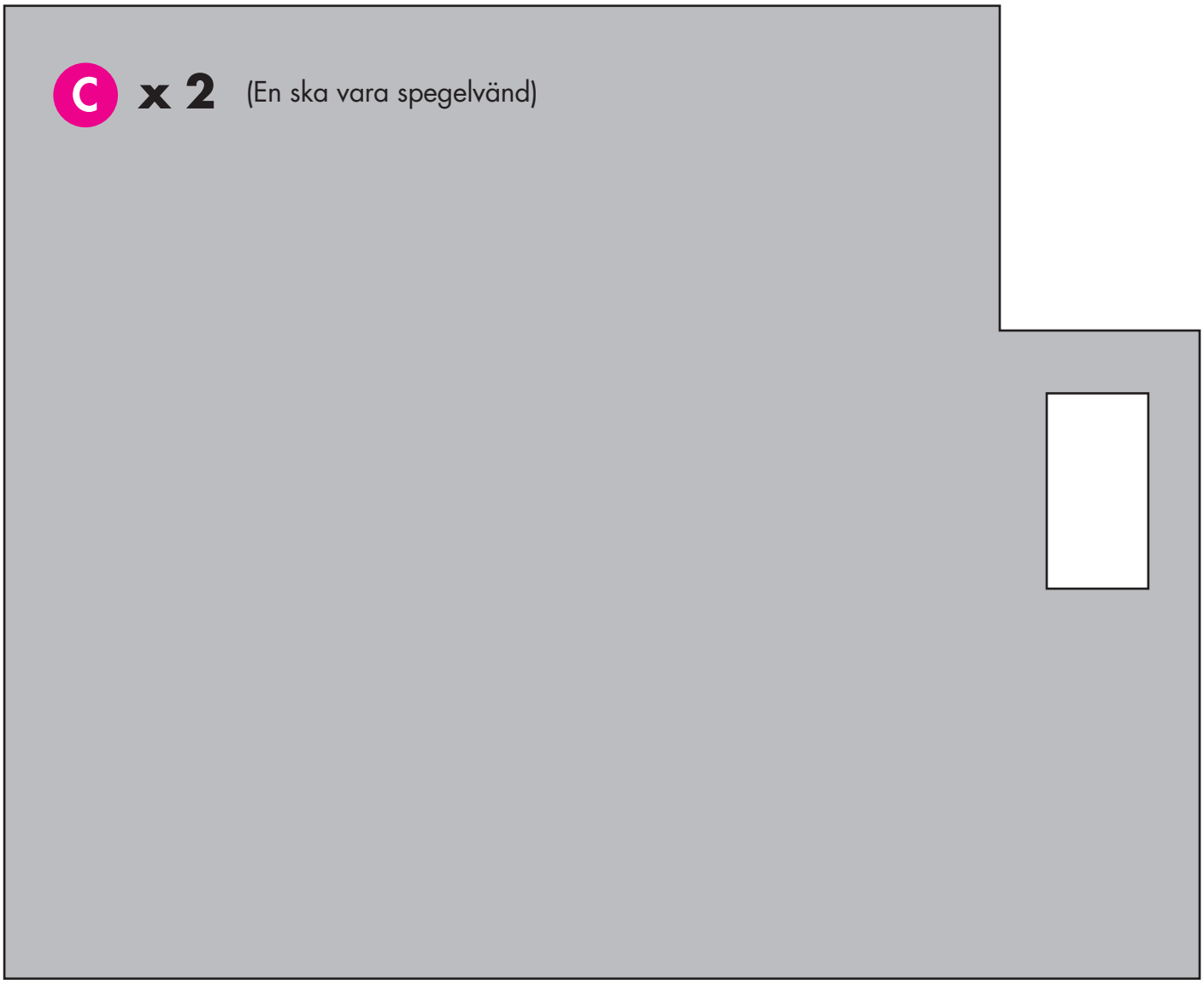




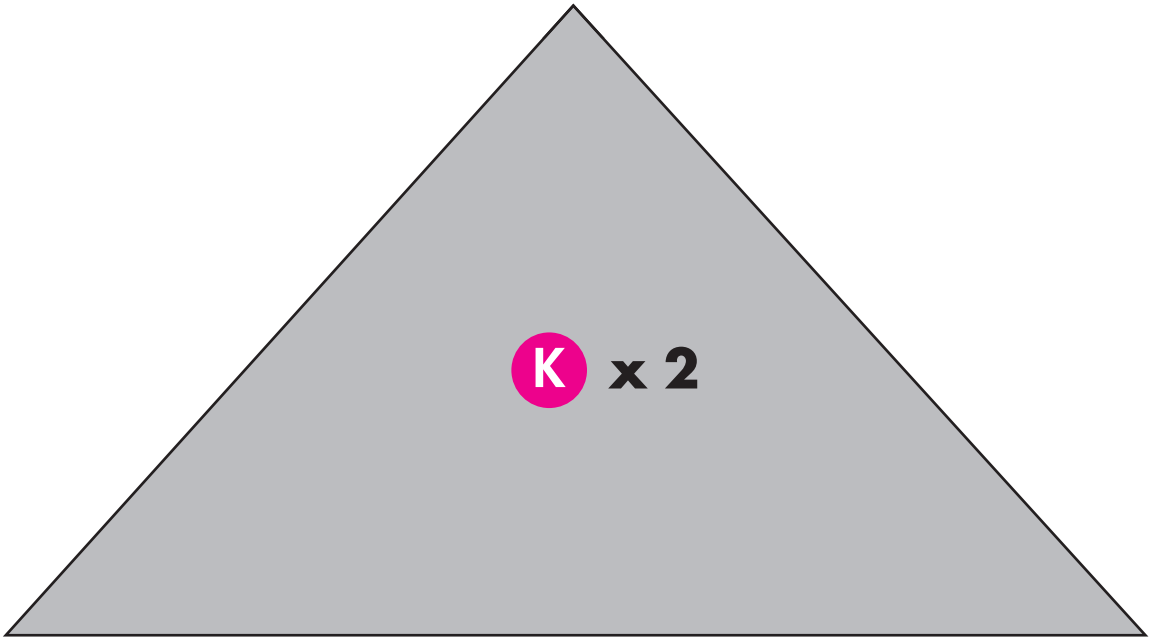
Ritningen är skala 1:1

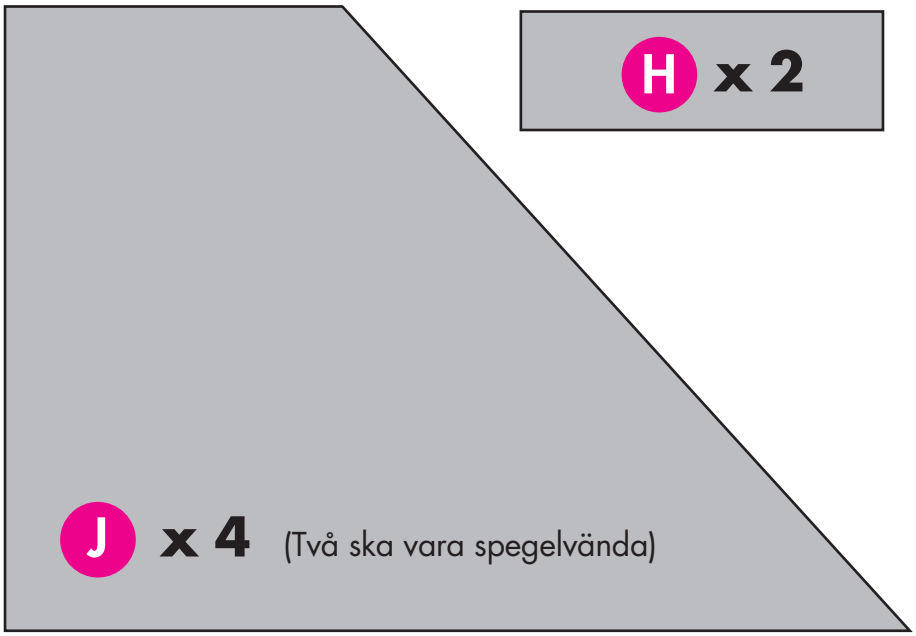

E
F x 4


I
G x 2


C x 2 (En ska vara spegelvänd)

L x 2





Samarbete mellan: