



Degen räcker till två hus.

- 2 dl farinsocker
- 1½ dl sirap
- 150 gr smör
- 1 ägg
- 1 tsk ingefära
- 3 tsk kanel
- ½-1 tsk nejlikor
- 2 tsk bikarbonat
- ca 1 l vetemjöl

Gör så här:

Smält farin och sirap tillsammans i en kastrull.

Lägg i smöret och låt smälta. Dra sedan av från plattan och låt kallna.

Rör ner ägg, kryddor, bikarbonat och det mesta av mjölet. Täck degen med resten av mjölet och låt den stå kallt, helst tills nästa dag.

Arbeta degen smidig på bakkbordet. Degen bör vara ganska hård, så att husdelarna håller formen under gräddningen.

Kavla degen 3-4 mm tjock.

Lägg över degstycket på ett bakplåtspapper och gör den sista kavlingen där.

Skär ut husdelarna efter pappersmönster.

Grädda i 175 gr i 12-15 min. Låt kallna på plåten.

Dekorera gavlar och långsidor med kristyr innan du monterar huset. Taket dekoreras när huset är monterat.

Använd smält socker till att fästa ihop delarna.

Smycka sedan huset med godis. Använd din fantasi!