

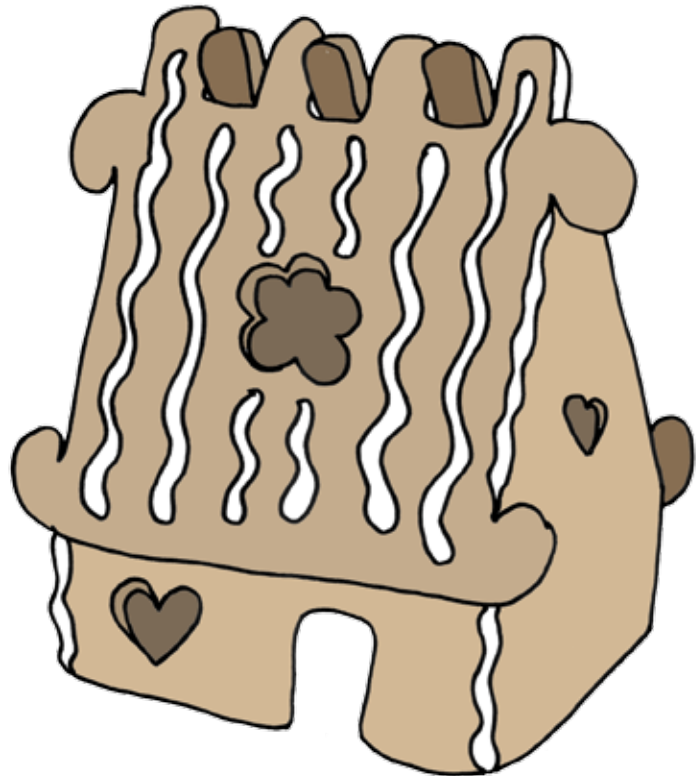
**Piparkòkuhúsið er mest til pynt,  
men tað smakkar væl, sjálv  
um tað er nakað hart at eta.**

### Tilfar:

625 g av mjøli  
200 g av sukri  
200 g av smøri  
125 g av myrkum siroppi  
1 ¼ dl av róma  
1 tsk av natron  
1 tsk av kaneli  
1 tsk av kardamummu  
½ tsk av pipari  
½ tsk av ingiferi  
½ tsk av nelikum

### Pynt:

100 g av hørðum bommum,  
sum eru brotin í petti  
Glaring av 400 g av florsukri og  
tveimum hitaviðgjørðum eggjahvítum



### Soleiðis gert tú:

Hita varliga smør, sukur, siropp og róma í einari grýtu við tjúkkum botni og lat kóka í umleið 1 minutt. Rør alla tíðina meðan kókað verður. Lat blandið gerast heilt kalt. Blanda mjølið saman við kryddaríum og natron og elt tað væl saman við rómablandinum. Um deiggið klistrar, elt so eitt sindur meira av mjøli í. Legg deiggið í eina skál og viskustykki omaná skálina. Set skálina í køliskápið náttina yvir.

Rulla deiggið út í plátur, sum eru 3-4 mm til tjúkdar. Tað er lættari at rulla deiggið

út, um tað verður lagt millum tvey lög av bakipappíri. Royn ikki at nerta ov nógv við deiggið, tí tað er ógjørligt at arbeiða við tí, um tað gerst ov heitt.

Legg deiggjpláturnar á bakarovnskuffuna, legg mynstrið omaná og sker eftir mynstrinum við einum hvøssum knívi. Sker fyri vindeygu og hurðar, har tú hevur hug. Baka mitt í ovninum í 10 minuttir á 200 °C, tak plátuna út úr ovninum og legg bommpetti mitt í vindeyguni.

*(Uppskrift úr Mín Jólábók 2007)*