



## Sirapsbröd

0,5 l vatten

0,5 l mjölk

250 g smält smör

1 hg jäst

1 kkp socker

1 tsk salt

2 kg vetemjöl

0,5 msk nejlika

3 msk kanel

1 msk ingefära

3 msk pommeransskal

Blanda degen och låt jäsa ca 30 min. Dela i 16 delar och forma till runda bullar. Kavla ut med kruskavel och låt dem jäsa i 1 timma. Utsätt inte kakorna för drag. Nagga kakorna innan de gräddas (en i taget)

Grädda i 300°-350° tills de fått färg, ett par minuter.

Pensla över med julmust tillsammans med sirap