**Opskrift på ledestjerner**

Ledestjernerne laves af en peberkagedej. Lav den gerne dagen før, den skal bruges. Opskriften her giver ledestjerner til 20 børn (to til hver).

Du skal bruge:

* 4 dl. sirup
* 4,5 dl. sukker
* 400 g smør
* 2 æg (tilsættes sukker og smørmassen)
* 16 dl. hvedemel2 tsk. kanel
* 2 tsk. ingefær
* 2 tsk. nelliker1 tsk. salt1 tsk. peber
* 3 tsk. bagepulver

Sådan gør du:

Bland alle tørstofferne sammen, eventuelt med et piskeris. Smelt smør, sukker og sirup sammen i en gryde, og køl det lidt af. Når massen er kølet lidt af, skal æggene i, og så hælder du hele massen ned i de tørre ingredienser, og rører det hele sammen. Sæt dejen i køleskabet til dagen efter. Tænd ovnen på 200 grader (gerne med varmluft). Kagerne bages i 5-6 minutter eller til de har fået lidt farve i kanterne.