



---

## Sirupsbiter

### Ingredients

250 g lys sirup  
150 g brunt sukker  
1 dl vann  
100 g smør  
2 egg  
0,5 ts nellik  
1 ts kardemomme  
2 ts kanel  
100 g aprikot (1 pk)  
500 g hvetemel  
3 ts bakepulver

### Pynt:

3 dl melis  
1,5 - 2 ss vann  
non-stop, valnøttkjerne, cocktailbær og aprikot



### Instructions

Varm opp sirup, brunt sukker, vann og smør i en liten kjele. Gi blandingen et lite oppkok under omrøring. Avkjøl.

Visp eggene lett sammen med en gaffel og rør inn i den avkjølte sirupsblandingen. Bland hvetemel sammen med bakepulver, krydder og aprikot. Ha det tørre i sirupsblandingen og rør deigen godt sammen.

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken opp i passe store firkanter. Pynt eventuelt hvert kakestykke med litt tykk melisglasur og for eksempel noen non-stop, halve cocktailbær, litt aprikat eller hele valnøttkjerner.

### **Tips**

"Sirupsbiter" er kjempefine å fryse, også med glasur og pynt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/sirupsbiter>