



Håkonskaker (Heidesand)

Ingredients

- ♥ 200 g smør
- ♥ 80 g melis
- ♥ 60 g ekte marsipan (se tips)
- ♥ 1 ts revet sitronskall
- ♥ 250 g hvetemel

Pynt:

- ♥ 2 eggeplommer
- ♥ 1,5 dl perlesukker



Instructions

Deigen lages dagen før utbaking:

Pisk romtemperert smør og melis sammen. Riv marsipanen og bland inn i smørkremen. Tilsett revet sitronskall. Bland inn hvetemelet og elt deigen raskt sammen. Del deigen i tre og form dem til tykke ruller. Pakk dem inn i plastfolie og legg dem i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten (se tips).

Dagen etter piskes eggeplommene lett sammen og helles på en tallerken. Ha perlesukkeret på en annen tallerken. Vend hver deigpølse først i eggeplommene og deretter i perlesukker slik at perlesukkeret fester seg.

Skjær rullene i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Pensle overflaten på kakene med resten av eggeplommene og dryss på perlesukker. Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 8-10 minutter, eller til de er gylne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker såkalt ekte marsipan (lilla rull fra Odense) som har minst 50% mandelinnhold. Dette fordi bare ekte marsipan tåler steking. Figurmarsipan kommer smelter ved steking.

♥ Når deigrullene settes i kjøleskapet over natten vil de bli helt harde. De er da enkle å rulle i eggeplomme og sukker, og deretter å skjære i skiver, og da holder kakene også fasongen uten å flyte for mye utover under steking.

♥ Håkonkaker oppbevares i tett kakeboks og kan også fryses.

♥ Se også oppskrift på [Dessertkaker med marsipan](#), som er basert på lignende oppskrift.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23595>