



Bondekaker

Ingredienser

175 g smør
180 g sukker
1 dl lys sirup
375 g hvetemel
1 ts natron
2 ts kanel
75 g mandler



Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Varm opp sirupen til den er tyntflytende. Avkjøl litt og pisk sirupen inn i smørkremen. Hakk mandlene og ha i. Sikt i det tørre og kna sammen deigen.

Form to pølser (4 cm i diameter). La pølsene stå kaldt til de er harde.

Skjær 0,5 cm tykke skiver med en skarp kniv (se tips). Sett kakene på stekeplate dekket med bakepapir.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 8 minutter. Avkjøl kakene på rist.

Tips

Det er lettere å måle opp sirupen hvis den er litt tyntflytende, så det kan være lurt å sette hele sirupsboksen et øyeblikk i mikroen før oppmålingen.

Det er fort gjort at kakene går i stykker når man holder på med å skjære skiver og så treffer på en mandel med kniven. Da er det bare å klemme skivene sammen igjen før de legges på stekeplaten.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bondekaker>