



Brune pinner

Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
1 eggeplomme
3 ts vaniljesukker
4 ts kanel
1 ts natron
1 (stor) ss mørk sirup
300 g hvetemel

Pynt:

1 eggehvite til pensling
hakkede mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommen. Varm en stor, toppet ss mørk sirup i en liten kjele eller i mikro til den blir flytende og rør inn i smørkremen. Sikt sammen det tørre og tilsett. Kna sammen med hendene til du får en jevn deig.

Del deigen i 6 emner. Trill 6 ruller med samme lengde som langsiden av en stekeplate. Legg dem alle sammen ved siden av hverandre på en bakepapkledde stekeplate (se tips). Trykk rullene litt flate med fingrene. Pensle stengene med eggehvite og strø over rikelig med hakkede mandler og perlesukker.

Stek midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Skjær stengene opp på skrå med en skarp kniv mens de er lunkne. La pinnene avkjøles noe på platen før de flyttes forsiktig



over på rist med en stekepade og avkjøles helt.

Tips

Ikke reduser mengden med kanel selv om du kanskje synes at det høres mye ut med 4 ts. Mye kanel er selve hemmeligheten bak den utrolig gode smaken på disse småkakene.

Stengene flyter ut under steking. Dersom du har alle 6 stengene på samme plate, forhindrer du at de flyter ut for mye. Dermed blir kakene små og litt myke. Vil du ha dem større og sprøere, steker du 3 stenger på hver plate og trykker dem godt utover. Dermed har stengene bedre plass til å flyte ut under steking. Reduser da steketemperaturen til 180°C.

Kakene kan oppbevares lenge i tett kakeboks, og kakene kan også fryses.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brune-pinner>