



---

## Korintkaker

### Ingredienser

200 g smør  
1,5 dl sukker  
4 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
50 g mandler  
1 dl korinter

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Mal mandlene. Bland sammen mandlene, hvetemel, bakepulver og korinter. Ha dette i smørkremen og rør alt godt sammen. Sett deigen i kjøleskapet i ca 30 min.

Form valnøttstore kuler og sett på bakepapkledde stekeplater. Trykk kakene forsiktig ned med en gaffel.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips

La kakene avkjøle en god stund på platen før du flytter på dem. De går lett i stykker når de er varme.

Kakene holder seg sprø i en tett kakeboks.



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