



## Kneppkaker

### Ingredienser

4 egg  
200 g sukker  
3/4 dl lys sirup  
0,5 dl melk  
1,5 ts natron  
300 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Pisk inn sirup i en tynn stråle. Rør ut natron i melken og tilsett. Sikt i hvetemel til slutt og bland deigen forsiktig sammen til den er jevn.

Sett topper med to desserstkjeer på bakepapirkledde stekeplater. Ha god avstand fordi kakene flyter ut under stekingen (ikke flere enn 9 kaker pr stekeplate). Stek kakene gyldne midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl på rist.

### Tips

Merk at kakene har svært lett for å klebre seg sammen. Oppbevar dem i en tettsluttet kakeboks med bakepapir mellom lagene.

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

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