



Eckernførdekaker

Ingredienser

350 g smør
60 g melis
4 eggeplommer
1 ts revet sitronskall
600 g hvetemel

Glasur:

4 eggehviter
250 g melis
2 ts vaniljesukker



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis lyst og luftig. Pisk inn eggeplommene og revet sitronskall. Bland i hvetemel. Kna deigen sammen og sett den kjølig et par timer.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og vaniljesukker og vend inn i eggehvitene. Sett marengsen kjølig mens du kjevler ut deigen.

Ta noen biter deig av gangen og kjevle den ut nokså tynt (se tips). Stikk ut små rundinger som er ca 3-5 cm i diameter (se tips). Smør et lag med marengsglasuren over hver kake ved hjelp av en smørekniv.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 125°C i ca 20 min. Pass på at kakene ikke blir brent. Kakene er ferdig når bunnen er sprø og marengsen svakt gyllen. Bruk en stekespade og løft kakene over på rist. Avkjøl dem helt før de legges i kakeboksen.

Tips

Dette er en stor oppskrift og det er litt arbeid med å lage disse kakene. En halv oppskrift rekker til en middels stor kakeboks, og jeg pleier alltid å nøye meg med det.

Bruk litt ekstra mel på bakebordet når du skal kjevle ut deigen, slik at deigen ikke henger fast på bordet. En kjevlematte (f.eks. fra Tupperware) er et supert hjelpemiddel!

Bruk for eksempel et dramglass til å stikke ut kakene med.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/eckernfordekaker>