



## Vaniljetopper

### Ingredienser

185 g smør  
160 g sukker  
2 ss vaniljesukker  
1 vaniljestang  
0,5 ts hornsalt  
300 g hvetemel

### Fremgangsmåte

Pisk sammen smør, sukker og vaniljesukker.

Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de seige, svarte frøene. Bland dette inn i smørkremen. Pisk inn hornsaltet. Kna til slutt inn hvetemelet til du får en jevn deig.

Form deigen til små kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10-15 min. Avkjøles på platen i et par minutter før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

### Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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



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