



St. Hans-kaker

Ingredienser

2 egg
2 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 3/4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis.
Bland i vaniljesukker og hvetemel.



Sett deigen i små klatter ved hjelp av to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater.
Beregn litt avstand mellom hver kake. La kakene stå et par timer i romtemperatur.

Stek så kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Kakene skal forbli lyse i fargen.
Avkjøles på rist.

Tips

"St Hans-kaker" oppbevares i tette sluttet kakeboks. Vent til kakene er helt kalde før de has i boksen, slik at de holder seg sprø.

--

VI SKAL IKKJE SOVA BORT SUMARNATTA

Vi skal ikkje sova bort sumarnatta,
ho er for ljøs til det.
Då skal vi vandra isaman ute,

|: under dei lauvtunge tre. :|

Då skal vi vandra isaman ute,
der blomar igraset står.

Vi skal ikkje sova bort sumarnatta,
|: som kruser med dogg vårt hår. :|

Vi skal ikkje sova frå høysåteangen
og grashoppespelet i eng,
men vandra i lag underbleikblå himlen
|: til fuglane lyfter veng. :|

Og kjenna at vi er i slekt med jorda,
med vinden og kvite sky,
og vita at vi skal vera isaman
|: like til morgongry. :|

(Tekst: Aslaug Låstad Lygre i 1948, Melodi: Geir Tveitt.)

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/st-hans-kaker>