Karamellkaker med nøtter



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 1 ss sirup
♥ 2 ts natron
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g hvetemel

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 75 g mandler eller hasselnøtter
♥ 4 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en stor spiseskje med sirup. Sikt sammen det tørre og tilsett. Kna sammen med hendene til du får en jevn deig.

Del deigen i 4 emner. Trill 4 ruller med samme lengde som langsiden av en stekeplate. Legg dem alle sammen ved siden av hverandre på en bakepapirkledd stekeplate. Trykk rullene litt flate stenger med fingrene.

Pensle over stengene med eggehvite. Dryss over finhakkede nøtter og perlesukker.

Sett platen midt i ovnen og stek ved 175°C i ca 15 minutter.

Skjær stengene opp på skrå med en skarp kniv eller et pizzahjul mens de er lunkne. La kakene avkjøles noe på platen før de forsiktig tas fra hverandre. Flytt kakene over på rist og la dem avkjøles helt.

Tips

♥ Du kan bruke både mørk eller lys sirup i disse kakene.

♥ Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

♥ Se også oppskrift på "**Karamellkaker**".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/karamellkaker-med-notter