Sirupsbiter



Ingredienser

250 g lys sirup
150 g brunt sukker
1 dl vann
100 g smør
2 egg
0,5 ts nellik
1 ts kardemomme
2 ts kanel
100 g apsikat (1 pk)
500 g hvetemel
3 ts bakepulver

Pynt:
3 dl melis
1,5 - 2 ss vann
non-stop, valnøttkjerner, cocktailbær og apsikat

Fremgangsmåte

Varm opp sirup, brunt sukker, vann og smør i en liten kjele. Gi blandingen et lite oppkok under omrøring. Avkjøl.

Visp eggene lett sammen med en gaffel og rør inn i den avkjølte sirupsblandingen. Bland hvetemel sammen med bakepulver, krydder og apsikat. Ha det tørre i sirupsblandingen og rør deigen godt sammen.

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken opp i passe store firkanter. Pynt eventuelt hvert kakestykke med litt tykk melisglasur og for eksempel noen non-stop, halve cocktailbær, litt apsikat eller hele valnøttkjerner.

Tips

"Sirupsbiter" er kjempefine å fryse, også med glasur og pynt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sirupsbiter