Gammeldagse kjeks

Ingredienser



40 g smør
400 g hvetemel
250 g sukker
5 ts hornsalt
2 dl kefir

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ha hvetemel, sukker og hornsalt i en bolle. Tilsett smør og kefir og bland alt til en jevn deig (kna inn alt hvetemelet, se tips). Avkjøl.

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord og stikk ut rundinger på ca 6-8 cm i diameter. Sett dem på bakepapirdekket stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 190°C i 10-12 min. Avkjøles på rist.

Tips

Kna inn alt hvetemelet, ellers vil kakene flyte for mye ut under stekingen.

Oppbevares i tettsluttet kakeboks. Kjeksene skal være myke og litt seige i konsistensen.

Oppskriften på "Gammeldagse kjeks" ligner på oppskriften på "Skolekjeks". Også "Gammeldagse kjeks" kan pyntes med melisglasur hvis du ønsker, eller de kan strøs med sukker (eventuelt perlesukker) og/eller kanel før steking.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gammeldagse-kjeks