Sirupspletter

Ingredienser



250 g smør
125 g lys sirup
250 g melis
3 ss kaldt vann
1 ts kanel
2 ts nellik
2 ts natron
400 g hvetemel
50 g mandler

Fremgangsmåte

Kok opp smør, sirup og melis i en liten, tykkbunnet kjele. Bland i vannet og avkjøl.

Sikt sammen de tørre ingrediensene og ha i en bakebolle. Skåld og hakk mandlene fint og bland dem med det tørre. Ha til slutt sirupssmøret i det tørre og bland alt til en jevn deig.

La deigen stå kjølig en stund, til den kan formes til pølser (ca 4 cm i diameter). Sett pølsene i kjøleskapet til de er harde (gjerne til dagen etter).

Ta pølsene ut av kjøleskapet og la de stå 10 min i romtemperatur. Skjær dem så i tynne skiver. Ha skivene på stekeplater som er dekket med bakepapir (beregn litt avstand, for kakene flyter noe ut under stekingen).

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 8-10 min. Følg nøye med, for kakene blir raskt brune i løpet av de siste minuttene. Avkjøl kakene på platen til de er stive nok til at de kan flyttes over på rist med en stekeplate og avkjøles helt.

Tips

"Sirupspletter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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