Nordlandskaker



Ingredienser

90 g smør
1 dl lys sirup
2 dl sukker
3 dl kefir
0,5 ts kardemomme
0,5 ts kanel
1 ts hornsalt
2 ts natron
ca 500 g hvetemel

Sjokoladekrem:
150 g smør
150 g melis
1 ss kakao
2 ts vaniljesukker
1 egg

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup. Avkjøl litt og bland med kefir og sukker. Ha i krydder, hornsalt og natron. Bland inn hvetemelet. Det skal bli en klissete deig. Sett deigen kaldt i 1 time.

Ha ekstra mel på bakebordet. Del deigen i 10 like store emner. Klipp opp en liten plastpose og bruk plasten som underlag i tillegg til ekstra hvetemel på hendene. Klapp hvert emne utover på plasten til en sirkel på størrelse med en asjett (ca. 18

cm i diameter). Varm opp en stekepanne på middels varme og legg deigsirkelen i tørr panne. Det går lett å flytte deigsirkelen over i stekepannen ved å løfte plasten med deigsirkelen over på stekepannen og så dra av plasten.

Stek kakene i tørr stekepanne eller på takke på middels varme. Snu dem av og til med en stekespade. Lefsene er ferdige når de har lysebrune flekker på begge sider. Flytt kakene over på en rist og la de avkjøles oppå hverandre til de er helt kalde.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med de øvrige ingrediensene til en luftig krem. Smør sjokoladekremen i et tynt og jevnt lag på halvparten av kakene og legg dem sammen med de usmurte så du får doble kaker. Nordlandskakene er fine å fryse slik og de tiner raskt. Rett før servering deles kakene opp i trekantede snipper (ca. 8 stk per kake).

Tips

Pass på å ikke bruke for mye varme under stekingen. Fordi deigen inneholder mye sirup og sukker, har kakene lett for å bli brune.

I stedet for sjokoladekrem, kan du fylle "Nordlandskakene" med smørkrem laget av 150 g smør, 150 g melis og 1 ts kanel.

"Nordlandskaker" er kjempefine å fryse. Svigermor pleier å fryse ned halve doble kaker. De er "svintne" å tine, som hun sier, og perfekte å hente frem dersom du får uventet besøk.

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

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