Jødekaker



Ingredienser

5 dl melk eller kefir
500 g sukker
500 g smør
10 g hornsalt (se tips)
1 kg hvetemel

Litt ekstra mel til utbaking

Pynt:
sukker
kanel

Fremgangsmåte

Rør sukkeret ut i melken. Tilsett hornsaltet og deretter smør, som må være romtemperert og helt mykt i konsistensen (bruk gjerne håndmikser for å få blandingen jevn). Ha så i hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig, bare til deigen er godt blandet. Bruk eventuelt litt ekstra mel for å justere konsistensen på deigen.

Ha mel på bakebordet og kjevle ut deigen. Stikk ut store runde kaker. Legg kakene på stekeplater dekket med bakepapir. Prikk kakene et par ganger med en gaffel. Strø deretter over sukker og eventuelt litt kanel.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Kakene skal ha hevet seg og fortsatt være nokså lyse i fargen.

Tips

10 g hornsalt tilsvarer ca 2 ts.

Se også oppskrift på "Gammeldagse kjeks" og "Skolekjeks". Disse kakene ligner på "Jødekaker", men inneholder mindre smør og er derfor magrere og ikke fullt så myke.

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

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