Eckernførdekaker

Ingredienser



♥ 175 g smør
♥ 30 g melis
♥ 2 eggeplommer
♥ 1 ts revet sitronskall
♥ 300 g hvetemel

Glasur:
♥ 2 eggehviter
♥ 125 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis lyst og luftig. Pisk inn eggeplommene og revet sitronskall. Bland inn hvetemel. Kna deigen sammen og sett den kjølig i et par timer.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og vaniljesukker og vend dette inn i eggehvitene. Sett marengsen kjølig mens du kjevler ut deigen.

Ta noen biter deig av gangen og kjevle den ut nokså tynt (se tips). Stikk ut små rundinger som er 3–5 cm i diameter (se tips). Smør et lag med marengsglasuren over hver kake ved hjelp av en smørekniv.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 125°C i ca. 20 minutter. Pass på at kakene ikke blir brent. Kakene er ferdig når bunnen er sprø og marengsen svakt gyllen.

Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde før de legges i kakeboksen.

Tips

♥ Bruk litt ekstra mel på bakebordet når du skal kjevle ut deigen, slik at deigen ikke henger fast på bordet. En kjevlematte av plast er et supert hjelpemiddel!

♥ Bruk for eksempel et dramglass til å stikke ut kakene med.

♥ Kakene har godt holdbarhet i kakeboksen. De kan også fryses.

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

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