Bordstabelbakkels

Ingredienser



♥ 1 egg
♥ 125 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ss kremfløte

Mandelmasse:
♥ 150 g mandler
♥ 2 eggehviter
♥ 125 g melis

Fremgangsmåte

Pisk egget sammen med sukkeret til eggedosis. Smuldre smøret i hvetemelet. Bland inn eggedosisen og fløten, og kna deigen raskt sammen. La den stå kjølig en stund, gjerne over natten.

Skåld og mal mandlene. Pisk eggehvitene stive. Pisk inn melisen. Bland så inn de malte mandlene.

Kjevle ut deigen tynt. Bruk litt ekstra hvetemel på hendene og bakebordet hvis deigen kjennes bløt (se tips). Skjær ut kaker med en bakkelsspore, ca. 3 x 11 cm. Legg kakene forsiktig over på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av en stekespade (se tips).

Bruk en kakesprøyte eller to teskjeer for å legge en tynn stripe med mandelmasse på midten av hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 10 minutter, til de er lyst gylne. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Ved servering: Stable kakene i firkanter oppå hverandre, to og to, til du får en høy stabel.

Tips

♥ Bruk litt ekstra mel på bakebordet under utkjevling, slik at du unngår at deigen setter seg fast i bordet. En kjevlematte av plast er et supert hjelpemiddel!

♥ Deigstrimlene kan miste litt fasongen når du flytter dem over på stekeplaten. Da er det bare å jevne til kantene litt med bakkelssporen.

♥ Bordstabelbakkels oppbevares i tettsluttet kakeboks. De kan også fryses.

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

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