Sirupssnipper



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 125 g mørk sirup
♥ 125 g sukker
♥ 1 dl kremfløte
♥ 0,25 ts pepper
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts kanel
♥ 0,5 ts natron
♥ 0,5 ts hornsalt
♥ 500 g hvetemel

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 150 g skåldede mandler

Fremgangsmåte

Ha smør, sirup, sukker og fløte i en romslig kjele og varm opp blandingen til alt er smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl litt.

Bland inn krydderet, natron og hornsalt (da vil blandingen starte å bruse). Rør godt med en ballongvisp slik at alle klumper fjernes.

Bland så inn hvetemelet. Rør deigen sammen med en sleiv. Det skal bli en nokså bløt deig.

Dekk til deigen med plast og sett den i kjøleskapet i noen timer, til den er fast nok til å kunne kjevles (se tips).

Kjevle ut deigen tynt (se tips). Skjær ut snipper med bakkelsspore. Legg snippene på bakepapirdekkede stekeplater.

Legg en halv skåldet mandel på hver kake. Smør litt eggehvite på undersiden av mandelen, slik at den fester seg godt til kaken under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 5–10 minutter (se tips). Avkjøles kakene på rist til de er helt kalde før de legges i tett kakeboks.

Tips

♥ Vil du ha lysere Sirupssnipper, kan du bruke lys sirup i stedet for mørk sirup.

♥ Når deigen er nylaget, er den for bløt til å kunne kjevles ut. Etter noen timer i kjøleskapet, blir den derimot fast og smidig og er lett å kjevle. Min erfaring er at deigen ikke bør stå i kjøleskapet over natten, for da synes jeg den blir alt for hard og kornete og vanskelig å kjevle.

♥ For å få sprø kaker er det viktig at deigen kjevles ut tynt. Bruk litt ekstra mel på bakebordet, eller bruk en kjevlematte av plast (da trengs det så å si ikke noe ekstra mel).

♥ Snipper lager du ved å først skjære loddrette striper i den utkjevlede deigen med bakkelssporen, og deretter striper på skrå. Hvis du er opptatt av at Sirupssnippene skal ha jevnstor størrelse, kan du skjære ut en snipp i papp i den størrelsen du vil ha, og bruke den som mal.

♥ For å få sprø kaker er det også viktig at kakene ikke stekes for kort. På den annen siden skal de ikke bli brent heller. Følg derfor godt med under stekingen.

♥ Sirupssnipper oppbevares i tett kakeboks. Vent til kakene er helt kalde før du har dem i boksen, ellers mykner de.

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

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