Mandelknekter

Ingredienser



200 g smør
2,5 dl sukker
1 egg
1 ts bakepulver
4 dl hvetemel
250 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Bland sammen mel og bakepulver og ha i. Hakk mandlene grovt og kna inn i mørdeigen.

Kjevle eller trykk deigen utover en bakepapirdekket stekeplate, ca 3/4 cm tykk. Stek kaken lysebrun ved 200°C midt i ovnen i ca 15-25 min (se tips).

Skjær kaken i firkanter, 3 x 3 cm, med en skarp kniv mens kaken fortsatt er varm (se tips). Avkjøl kakene på rist.

Tips

Når hele mørdeigen stekes som en hel kake, slik som i denne oppskriften, vil kaken blir fortere ferdigstekt i kantene enn i midten. Angitt steketid i originaloppskriften er 15 min, men jeg synes ikke at kaken er tilstrekkelig stekt i midten etter så kort tid. Jeg tar derfor ut kaken etter 15 min og skjærer bare ytterkanten opp i firkanter og legger dem deretter på rist. Så steker jeg midten av kaken videre til også den er

gylden og kjennes gjennomstekt.

Det er viktig at du bruker en god og skarp kniv. På grunn av mandlene, vil nok noen av kakene kunne gå litt i stykker når du treffer rett på en mandel mens du skjærer, men det er jo ikke så farlig. Kaken går mindre i stykker dersom du lar den avkjøles en liten stund før du begynner å skjære.

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

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