Daimkaker



Ingredienser

200 g smør
1 dl melis
1 egg
1 ts vaniljesukker
1 dl potetmel
5 dl hvetemel
50 g daimkuler (se tips)

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn egget. Bland deretter inn vaniljesukker, potetmel og til slutt hvetemelet. Arbeid deigen smidig.

Ha deigen på bakebordet og klapp den litt utover. Fordel daimkulene over deigen og klem dem nedi. Del deigen opp i 40 jevnstore biter. Form hver bit til runde kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

50 g daimkuler tilsvarer en halv pose. Bruk helst posen med de minste kulene (daimstrøssel).

"Daimkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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