Krydderkaker



Ingredienser

175 g smør
175 g sukker
1,5 ts kanel
0,5 ts nellik
0,5 ts muskat
0,5 ts bakepulver
225 g hvetemel
2 ss vann + noen dråper romessens

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til hvit smørkrem. Rør i vann som er smaksatt med noen dråper romessens. Sikt sammen mel, krydder og bakepulver. Bland det tørre i smørkremen og rør til du får en jevn deig.

Sett valnøttstore topper med to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir. Beregn litt avstand mellom kakene, for de flyter ut under steking. Klem kakene litt ned med en gaffel dyppet i mel.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min til de er gyldenbrune. Avkjøl kakene i et par minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Krydderkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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