Lyse sirupskaker



Ingredienser

3/4 dl lys sirup
5 dl sukker
1,5 dl vann
1 ts ingefær
1 ts nellik
1 ts kanel
250 g smør
1 ss natron
14 dl hvetemel

Pynt:
1 eggehvite
melis
non stop

Fremgangsmåte

Ha sirup, sukker og vann i en stor, tykkbunnet kjele. Varm opp til du får en jevn, flytende blanding. Ta kjelen av platen og rør i krydder og smør. Rør til smøret har smeltet og blandingen er nokså avkjølt. Bland så i mel og natron. Elt deigen godt sammen (se tips).

Kjevle ut deigen (ca 4 mm tykt) og stikk ut ønskede kakefigurer. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

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

Hvis du vil pynte kakene, lager du først melisglasur ved å blande eggehviten med melis (se tips). Pynt etter ønske med glasur og non stop.

Tips

La den sammenblandede deigen stå i kjøleskapet til den har passe konsistens til å kjevles ut, men det er ikke nødvendig at deigen står over natten i kjøleskapet, slik man ofte gjør med pepperkakedeig.

Det er lurt å bruke melisglasur laget av eggehvite og melis i stedet for vann og melis, fordi eggehviten gjør at glasuren stivner bedre. La de pyntede kakene stå på kjøkkenbenken til glasuren har stivnet før du pakker dem ned i kakeboksen.

"Lyse sirupskaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Den observante vil se at oppskriften på "Lyse sirupskaker" også er registrert som "Lyse pepperkaker". Oppskriften er lik, men funnet på ulike steder og med ulikt navn. Resultatet etter testbakingen ble like knallbra hver gang! Med to slike anbefalinger skulle det dermed være desto større grunn for deg til å prøve ut oppskriften:-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lyse-sirupskaker