Flensburgere

Ingredienser



5 dl kremfløte
500 g smør
2 ss tørrgjær
1 kg hvetemel

Pynt:
50 g perlesukker
100 g korinter

Fremgangsmåte

Smelt halvparten av smøret i en kjele. Ha i kremfløten og varm opp blandingen til den er lunken. Ha tørrgjæren i en bolle og bland med den lunkne væsken. Ha i hvetemelet og kna godt til du får en jevn deig. Hev deigen på et lunt sted i 20 min.

Ta deigen på bakebordet og kna i resten av smøret. Smøret skal være kaldt og knas inn i små klatter. Hev deigen videre i 30 min.

Kjevle eller trykk deigen utover på bakepapirdekkede stekeplater. Deigen skal ha kjekstykkelse (du bruker nok to plater). Strø deigen med perlesukker og korinter. Kjevle over, slik at korintene presses ordentlig godt ned i deigen.

Stek kakene midt i ovnen ved 170°C til de er halvstekte, ca 6 min. Ta kakene ut av ovnen og skjær opp i firkanter med en skarp kniv, ca 5x5 cm. Sett tilbake inn i ovnen og stek til de er gyldne, ca 10 min. Kakene skal bli lyse gule og sprø når de er ferdigstekte og avkjølte. Spises kalde.

Tips

For å få kakene sprø, er det viktig å klemme deigen ut tynt nok.

"Flensburgere" er nokså fete kaker. De smaker best helt kalde. Da får de sin rette sprøe konsistens.

Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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