



---

## Karamellkaker

### Ingredienser

100 g smør  
3/4 dl sukker  
1 ss vaniljesukker  
2 ss lys sirup  
1 ts bakepulver  
3 dl hvetemel

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sirup, sukker og vaniljesukker til smørkrem. Sikt sammen mel og bakepulver og tilsett. Kna sammen med hendene til du får en jevn deig.

Del deigen i 4 emner. Trill 4 ruller med nesten samme lengde som stekeplaten. Legg dem på samme bakepapirdekkede stekeplate. Trykk lengdene flate med en gaffel slik at det danner seg striper på langs.

Stek midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min. Skjær kakene i biter mens de er lunkne. La pinnene avkjøles noe på platen før de flyttes forsiktig over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

### Tips

"Karamellkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.



**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/karamellkaker>