Rosinkaker med krydder

Ingredienser



175 g smør
175 g brunt 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
80 g rosiner

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og brunt sukker til smørkrem. Rør i vann som er smaksatt med noen dråper romessens (se tips). Sikt sammen mel, krydder og bakepulver og bland med rosinene. Ha 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

Vann + romessens kan byttes ut med 2 ss ekte rom.

"Rosinkaker med krydder" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Krydderkaker" som er noenlunde lik denne, men uten rosiner.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rosinkaker-med-krydder