Koriandernøtter

Ingredienser



250 g smør
500 g sukker
500 g lys sirup
3 egg
10 dråper sitronessens
4 ts malt ingefær
6 ts malt koriander
1,5 ts hornsalt
1 kg hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker lyst. Pisk inn sirup. Pisk deretter inn eggene, ett om gangen. Bland deretter i sitronessens. Sikt sammen mel, hornsalt og krydder. Bland dette inn i deigen. Dekk til deigen med plast og la den stå i kjøleskapet over natten.

Trill ut deigen til små kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min, eller til de er gyldne. Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Tips

Vil du lage en liten porsjon kan du bruke disse målene:

85 g smør
170 g sukker
170 g lys sirup

1 stort egg
3 dråper sitronessens
1 ts ingefær
2 ts koriander
0,5 ts hornsalt
350 g hvetemel

"Koriandernøtter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Korianderkaker".

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

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