Tebrød

Ingredienser



200 g smør
400 g hvetemel
200 g sukker
revet skall av en sitron
1 ts hornsalt
3 egg

Pynt:
50 g mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Bland i sukker, sitronskall og hornsalt. Visp eggene lett og hold av litt til pensling. Bland resten i deigen og kna den jevn.

Del deigen i seks deler. Trill hver del til pølser som er like lange som stekeplaten. Legg dem ved siden av hverandre på en bakepapirdekket stekeplate. Trykk pølsene litt ned med fingrene. Pensle over med egg og dryss over fint hakkede mandler og perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min. Ta de ut av ovnen og avkjøl i noen minutter. Skjær deretter lengdene på skrå i jevne skiver med en skarp kniv. Legg kakene på bakeplaten og tørk dem i ovnen ved 75°C i ca 1 time. Sjekk at de er tørre. Avkjøles helt på rist før de has i kakeboksen.

Tips

"Tebrød" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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