Rosenmunnkaker

Ingredienser



200 g smør
3 ss sukker
200 g hvetemel

Fyll:
stivt bringebærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Rør smør og sukker hvitt. Arbeid inn hvetemelet.

Form kakene til runde kuler og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk dem litt flatere med fingrene. Lag deretter en dyp grop i midten av hver kake og fyll i syltetøy.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Avkjøl på rist.

Tips

Syltetøy på flaske er ypperlig å bruke når du lager disse kakene. Da kan du bare sprøyte syltetøyet rett inn i gropen på kakene.

Kakene kan godt stå i kjøleskapet natten over før du har dem i en kakeboks. Da blir syltetøyet stivere og danner en hinne, slik at du unngår søl.

Ha matpapir mellom lagene i kakeboksen.

Oppskriften er hentet fra bestselgeren "Gyldendals store kokebok" (1979) som er redigert av Ingrid Espelid Hovig.

Se også oppskrift på "Jordbærkyss" som er fylte med jordbærsyltetøy, og "Geléplетter" som er fylte med ripsgelé.

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

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