Eplesnipper



Ingredienser

Mørdeig:
100 g smør
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl sukker
1 egg
4 ss kremfløte

Fyll:
fast eplesyltetøy (se tips)

Pynt:
1 egg til pensling
perlesukker
eventuelt hakkede mandler

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i hvetemelet. Bland i sukker og bakepulver Ha så i sammenpisket egg og kremfløte. Arbeid deigen sammen. Dekk den til å la den stå minst en time.

Kjevle ut deigen til en leiv som er ca 0,5 cm i tykkelse (se tips). Skjær ut firkanter på ca 6x6 cm. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Legg en liten klatt med syltetøy på hver kake og brett over kant mot kant. Klem skjøtene godt sammen med en gaffel (se tips).

Pensle over kakene med sammenpisket egg og dryss på perlesukker (og eventuelt hakkede mandler). Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Avkjøles på

rist.

Tips

Det er lurt å bruke tykt syltetøy som ikke renner ut av kakene under stekingen.

Bruk gjerne en kjevlematte av plast til utkjevlingen (fås blant annet kjøpt av merket Tupperware). Du kan bruke litt ekstra mel hvis nødvendig. Deig du ikke bruker opp ved første utkjevling, klemmer du bare sammen og kjevler ut på nytt.

Pass på at du bretter kakene godt sammen og tetter igjen i skjøtene, ellers renner syltetøyet ut av kakene under stekingen.

"Eplesnipper" oppbevares i tettsluttet kakeboks. Se også "Syltetøysnipper".

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

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