Vrøvl

Ingredienser



375 g smør
250 g sukker
1 stort egg
2 ss bakepulver
0,5 ts kanel
0,5 ts kardemomme
750 g hvetemel

Fremgangsmåte

Tekst fra Schønberg Erken:

"Smøret smelte, irøres sukkeret,
krydderiene, melet, hvori bakepulveret er utrørt, settes som nøtter på smurt plate og stekes gulbrune i varm ovn. Er deigen meget hård, kan man tilsette litt melk eller fløte."

Mine tilføyelser:

Kakedeigen rulles til kuler på størrelse med peppernøtter. Legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til kakene har fått gylden farge. Avkjøles på rist.

Tips

Det er riktig at det skal være 2 ss bakepulver i deigen (altså ikke 2 ts).

Jeg syntes ikke det var nødvendig å tilsette melk eller fløte i deigen, men som du ser av teksten til Schønberg Erken, er dette altså en mulighet.

Dette er en nokså stor porsjon, men småkakene holder seg lenge om de oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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