Sprutbakkels



Ingredienser

3 egg
3 ss sukker
1 dl kremfløte
200 g hvetemel

Til steking:
1 kg smult

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker. Rør i kremfløten og hvetemel. Ha deigen i en kraftig sprøytepose (se tips).

Varm opp smulten til middels varme. Sprøyt deigen direkte ned i smulten. Det skal bli passe store kaker i ulike fasonger. Vend på kakene med to gafler under stekingen, slik at de blir jevnt lysebrune. Legg de stekte kakene på kjøkkenpapir.

Dryss kakene med melis før servering.

Tips

Jeg har en sprøytepose fra Tupperware som er utmerket å bruke til denne litt tykke deigen. En vanlig kremsprøytepose burde også funke. Det går også å ha deigen i en plastpose og klippe et passe stort hull.

Smultbakst er enklest om du har en frityrgryte fordi du da kan holde jevn varme og har tryggheten med det sikre lokket. Du kan også bruke en stor gryte, men pass da på at du har et passende lokk lett tilgjengelig samt gode grytekluter. Smulten er passelig varm når det bruser lett rundt en trepinne som du har i smulten (bruk for eksempel skaftet på en tynn tresleiv).

NB NB NB! Dersom smulten tar fyr, må du ALDRI ha på vann! Legg på lokket og slå av platen og la kjelen stå til smulten av avkjølt.

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

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