Kardemommekaker

Ingredienser



250 g smør
2 dl sukker
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ts kardemomme
1 dl kremfløte
2,5 dl potetmel
5 dl hvetemel
- -
1-2 dl ekstra hvetemel til utbaking

Pynt:
3 dl melis
1-2 ss vann
sukkerstrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Bland i bakepulver, vaniljesukker og kardemomme. Rør så i kremfløten og deretter potetmel og hvetemel. La deigen hvile i kjøleskapet over natten.

Kjevle ut deigen tynt. Bruk ekstra mel til utbakingen (se tips). Stikk ut kaker i ønskede fasonger og legg på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Hvis du vil, kan de avkjølte kakene pyntes med litt melisglasur og strøssel.

Tips

Deigen er nokså klissete, så du trenger 1-2 dl ekstra mel når du kjevler den ut. En kjevlematte av plast (for eksempel fra Tupperware) er et godt hjelpemiddel.

Vær forsiktig med kakene, for de går lett i stykker. Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Sukkerstrøssel i gullfarge fås kjøpt blant annet hos Traktøren og hos Tilbords.

- -

TRIKKEN I KARDEMOMME BY

"Her i Kardemomme by vi har det veldig godt.
Her er det ingen biler, men en trikk det har vi fått.
Trikken heter linje en, og går fra nord til sør,
og jeg er trikkens trikkekonduktør.

Vi kjører rute hvert kvarter,
og her er plass til mange fler.
Den går til Kardemomme bru,
der stanser trikken for å snu.
Og vil du kjøre med tilbake,
kan du bare gå opp her,
for vi har sitteplass på taket,
der er fint i vakkert vær.
Og nå er alle kommet på
så nå kan trikken våres gå.

Billetten koster ingenting på denne trikken her,
og alle passasjerer får en liten kake hver,
for trikkefører Syversen han er en vennlig mann,
som gjerne vil at alle er som han.

Det går med full musikk og sang,
og ruten vår er ikke lang.
Men alle liker trikken vår,
og alle synger når den går.
Og vær så god, her er en kake,

bare ta en kake hver.
Og vil du kjøre med tilbake,
er det enda en til hver.
Og reisen vår tar ett minutt,
og nå er trikketuren slutt."

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

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