Rosekaker med vanilje

Ingredienser



2 store egg
1,5 dl sukker
150 g smør
2 ts vaniljeessens
1 vaniljestang
1 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og vend i sammen med vaniljeessens og frø fra vaniljestangen. Sikt mel og bakepulver og bland i til slutt til en jevn deig.

Spray formen godt med formfett og fordel deigen i formene (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl kakene litt i formen før de forsiktig hvelves ut.

Serveres nystekte, gjerne med litt melisdryss og noen bær ved siden av.

Tips

Oppskriften gir som sagt 6 stk små formkaker. Det går også an å bruke store, amerikanske muffinsformer. Eller du kan lage en vanlig formkake (bruk da form som rommer 1,5 liter), men da må du senke temperaturen til 180°C og steke kaken i ca 35-40 min.

Kakene smaker best nystekte, myke og varme. Litt vaniljeis eller vaniljesaus i tillegg til noen bær ved siden av er også veldig godt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rosekaker-med-vanilje