Bringebærstenger



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 200 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 0,5 ts hornsalt
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 6 dl hvetemel

Fyll:
♥ 250 g bringebærsyltetøy (se tips)

Glasur:
♥ 2 dl melis
♥ 1 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker sammen. Tilsett eggene og pisk videre til en luftig smørkrem. Bland inn hornsalt og vaniljesukker og deretter hvetemelet, og kna deigen raskt sammen for hånd til en myk og smidig mørdeig.

Del deigen i fire like store deler og rull dem ut til lengder som er omtrent like lange som en stekeplate.

Legg to og to lengder på hver sin bakepapirdekkede stekeplate. Trykk lengdene litt flatere med fingrene. Lag så en fordypning på midten av hver av lengdene.

Ha bringebærsyltetøy i en sprøytepose. Klipp et hull nederst i sprøyteposen og sprøyt en stripe bringebærsyltetøy i fordypningen på hver av lengdene.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 minutter.

Rør imens sammen melis og vann til en passe tykk melisglasur.

Smør melisglasuren over kantene på de ferdigstekte kakene mens de er varme. La kakene avkjøles en stund og skjær dem deretter opp i stenger.

Tips

♥ Dersom du bruker bringebærsyltetøy som kjøpes på flaske (bringebærsyltetøy uten biter fra Nora), kan du sprute syltetøyet direkte fra flasken. Ellers er det som nevnt lurt å ha syltetøyet i en sprøytepose slik at du får det jevnt fordelt i fordypningen på deigrullene. Ikke bruk syltetøy som er for rennende, ellers kommer det bare til å renne ut av kakene under stekingen.

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks og bør stå kjølig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerstenger