Håkonskaker (Heidesand)



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 80 g melis
♥ 60 g ekte marsipan (se tips)
♥ 1 ts revet sitronskall
♥ 250 g hvetemel

Pynt:
♥ 2 eggeplommer
♥ 1,5 dl perlesukker

Fremgangsmåte

Deigen lages dagen før utbaking:

Pisk romtemperert smør og melis sammen. Riv marsipanen og bland inn i smørkremen. Tilsett revet sitronskall. Bland inn hvetemelet og elt deigen raskt sammen. Del deigen i tre og form dem til tykke ruller. Pakk dem inn i plastfolie og legg dem i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten (se tips).

Dagen etter piskes eggeplommene lett sammen og helles på en tallerken. Ha perlesukkeret på en annen tallerken. Vend hver deigpølse først i eggeplommene og deretter i perlesukker slik at perlesukkeret fester seg.

Skjær rullene i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Pensle overflaten på kakene med resten av eggeplommene og dryss på perlesukker. Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 8-10 minutter, eller til de er gylne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker såkalt ekte marsipan (lilla rull fra Odense) som har minst 50% mandelinnhold. Dette fordi bare ekte marsipan tåler steking. Figurmarsipan kommer smelter ved steking.

♥ Når deigrullene settes i kjøleskapet over natten vil de bli helt harde. De er da enkle å rulle i eggeplomme og sukker, og deretter å skjære i skiver, og da holder kakene også fasongen uten å flyte for mye utover under stekingen.

♥ Håkonkaker oppbevares i tett kakeboks og kan også fryses.

♥ Se også oppskrift på **Dessertkaker med marsipan**, som er basert på lignende oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hakonskaker-heidesand