Det søte liv...

Bondekaker

Ingredienser



♥ 175 g smør
♥ 180 g sukker
♥ 1 dl lys sirup
♥ 75 g mandler
♥ 375 g hvetemel
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Varm opp sirupen til den er tyntflytende. Avkjøl litt og pisk sirupen inn i smørkremen. Hakk mandlene og ha i. Sikt i det tørre og kna sammen deigen.

Form to pølser som er ca. 4 cm i diameter. Pakk rullene i plast og la dem stå kaldt i noen timer og gjerne over natten, slik at de blir harde.

Skjær rullene i skiver (ca. 0,5 cm tykke) med en skarp kniv og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 8 minutter. Avkjøl kakene på rist til de er kalde.

Tips

♥ Det er lettere å måle opp sirupen hvis den er litt tyntflytende, så det kan være lurt å sette hele sirupsboksen et øyeblikk i mikroen før oppmålingen.

♥ Det er fort gjort at kakene går litt i stykker når man skjærer skiver og så treffer på en mandel med kniven. Da er det bare å klemme skivene sammen igjen før de legges på stekeplaten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bondekaker