Det søte liv...

Brune pinner



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 1 eggeplomme
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 4 ts kanel
♥ 1 ts natron
♥ 1 (stor) ss mørk sirup
♥ 300 g hvetemel

Pynt:
♥ 1 eggehvite til pensling
♥ 50 g hakkede mandler
♥ 6 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommen. Varm en stor, toppet ss mørk sirup til den blir flytende og rør inn i smørkremen. Bland inn de tørre ingrediensene og kna deigen jevn.

Del deigen i 6 emner som trilles til lengder. Legg lengdene ved siden av hverandre på en bakepapirdekket stekeplate. Trykk rullene litt flate med fingrene. Pensle over med eggehvite og strø over rikelig med fint hakkede mandler og perlesukker.

Stek midt i ovnen ved 225°C i ca. 10 minutter. Skjær stengene opp på skrå med en skarp kniv mens de er lunkne. La pinnene avkjøles noe på platen før de flyttes forsiktig over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Ikke reduser mengden med kanel selv om du kanskje synes at det høres mye ut med 4 ts. Mye kanel er selve hemmeligheten bak den utrolig gode smaken på disse småkakene.

♥ Stengene flyter ut under steking. Dersom du har alle 6 stengene på samme plate, forhindrer du at de flyter ut for mye. Dermed blir kakene små og litt myke. Vil du ha dem større og sprøere, steker du 3 stenger på hver plate og trykker dem godt utover. Dermed har stengene bedre plass til å flyte ut under stekingen. Reduser da steketemperaturen til 180°C.

♥ Kakene kan oppbevares lenge i tett kakeboks, og kakene kan også fryses.

♥ Se også **Brune stenger**, som er basert på lignende oppskrift, men som gir større, sprøere og lysere kaker med litt mildere smak.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brune-pinner