Sirupsbiter

Ingredienser



♥ 250 g lys sirup
♥ 150 g brunt sukker
♥ 1 dl vann
♥ 100 g smør
♥ 2 egg
♥ 0,5 ts nellik
♥ 1 ts kardemomme
♥ 2 ts kanel
♥ 100 g apsikat (se tips)
♥ 500 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver

Pynt:
♥ 3 dl melis
♥ ca. 2 ss vann
♥ non-stop, valnøttkjerner, cocktailbær og apsikat

Fremgangsmåte

Varm opp sirup, brunt sukker, vann og smør i en liten kjele. Gi blandingen et lite oppkok under omrøring. Avkjøl.

Visp eggene lett sammen med en gaffel og rør inn i den avkjølte sirupsblandingen. Bland hvetemel sammen med bakepulver, krydder og apsikat. Ha det tørre i sirupsblandingen og rør deigen godt sammen.

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken opp i passe store firkanter. Pynt eventuelt hvert kakestykke med litt tykk melisglasur og for eksempel noen non-stop, halve cocktailbær, litt apsikat eller hele valnøttkjerner.

Tips

♥ Apsikat er kandisert appelsinskall som fås kjøpt i de fleste matbutikkene, i hvert fall rundt juletider.

♥ Sirupsbiter er kjempefine å fryse, også med glasur og pynt.

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

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