Vaniljekaker

Ingredienser



250 g sukker
500 g hvetmel
1 ts bakepulver
3 ss vaniljesukker
250 g smør
1 vaniljestang
1 stort egg

Fremgangsmåte

Bland det tørre godt. Smuldre i mykt smør. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget som er inni med en kniv (se tips). Rør vaniljebelegget sammen med egget, slik at det løser seg opp til masse bittesmå svarte korn. Bland egget med vaniljen inn i deigen og kna den raskt sammen.

Form deigen til tykke ruller på ca 5-6 cm i diameter. Sett rullene i kjøleskapet i 30 min. Skjær rullene i skiver (ca 0,5 cm i tykkelse) med en skarp kniv og legg skivene på bakepapirkledde stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min, til de er lett gyldne i kantene. Avkjøl kakene litt på platen før du forsiktig flytter dem over på rist ved hjelp av en stekespade. La de bli helt kalde før du har dem i en tettsluttet kakeboks.

Tips

Pass på at du bruker en vaniljestang som er myk og bøyelig. Skrap ut så mye av det svarte belegget inni vaniljestangen som mulig. Ekte vanilje gir fantastisk god smak til disse kakene, men du kan alternativt øke mengden vaniljesukker i stedet, som i oppskriften på "Lisa Berglunds småkaker".

Småkakene holder seg lenge dersom de oppbevares i en tettsluttet kakeboks.

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

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