Kryddersnitter



Ingredienser

150 g smør
8 dl kefir
4 dl sukker
3 ts kanel
1 ts nellik
1 ss natron
10 dl hvetemel

Fyll:
300 g smør
375 g melis
6 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha kefir og sukker i en stor bakebolle. Rør i krydder og natron. Tilsett hvetemel og det avkjølte smøret vekselsvis, og bland til en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i fire store firkanter. Bruk en stor kniv og del hver av de fire firkantene på midten.

Rør sammen mykt smør, vaniljesukker og melis. Legg firkantene sammen med et tynt lag smørkrem i midten. Del dem deretter opp i smale, rektangulere kakestykker.

Tips

"Kryddersnitter" er kjempefine å fryse!

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

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