



Eckernførdekaker

Ingredienser

- ♥ 175 g smør
- ♥ 30 g melis
- ♥ 2 eggeplommer
- ♥ 1 ts revet sitronskall
- ♥ 300 g hvetemel

Glasur:

- ♥ 2 eggehviter
- ♥ 125 g melis
- ♥ 1 ts vaniljesukker



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis lyst og luftig. Pisk inn eggeplommene og revet sitronskall. Bland inn hvetemel. Kna deigen sammen og sett den kjølig i et par timer.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og vaniljesukker og vend dette inn i eggehvitene. Sett marengsen kjølig mens du kjevler ut deigen.

Ta noen biter deig av gangen og kjevle den ut nokså tynt (se tips). Stikk ut små rundinger som er 3-5 cm i diameter (se tips). Smør et lag med marengsglasuren over hver kake ved hjelp av en smørekniv.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 125°C i ca. 20 minutter. Pass på at kakene ikke blir brent. Kakene er ferdig når bunnen er sprø og marengsen svakt gyllen.

Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde før de legges i kakeboksen.

Tips

♥ Bruk litt ekstra mel på bakebordet når du skal kjevle ut deigen, slik at deigen ikke henger fast på bordet. En kjevlematte av plast er et supert hjelpemiddel!

♥ Bruk for eksempel et dramglass til å stikke ut kakene med.

♥ Kakene har godt holdbarhet i kakeboksen. De kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eckernfordekaker>