



## Sirupssnipper

### Ingredienser

150 g smør  
125 g mørk sirup  
125 g sukker  
1 dl kremfløte  
1/4 ts pepper  
0,5 ts ingefær  
0,5 ts nellik  
0,5 ts kanel  
0,5 ts natron  
0,5 ts hornsalt  
500 g hvetemel

### Pynt:

1 eggehvite  
skåldede mandler

### Fremgangsmåte

Ha smør, sirup, sukker og fløte i en kjele og varm opp blandingen til alt er smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl litt.

Bland inn krydderet, natron og hornsalt (da vil blandingen starte å bruse litt). Rør godt med en visp slik at alle klumper fjernes.

Bland så inn hvetemelet. Det skal bli en nokså bløt deig.



Dekk til deigen med plast og sett den i kjøleskapet i noen timer, til den er fast nok til å kunne kjevles (se tips).

Kjevle ut deigen tynt (se tips). Skjær ut snipper med bakkellspore (se tips). Legg snippene på bakepapirdekkede stekeplater.

Legg en halv skåldet mandel på hver kake. Smør littegrann eggehvite på undersiden av mandelen, slik at den fester seg godt til kaken under steking.

Stek Sirupssnippene midt i ovnen ved 175°C i 5-10 minutter (se tips). Avkjøles på rist.

## Tips

Når deigen er nylaget, er den for bløt å kunne kjevles ut. Etter noen timer i kjøleskapet, blir den derimot fast og smidig og er lett å kjevle. Min erfaring er at deigen ikke bør stå i kjøleskapet over natten, for da synes jeg den blir alt for hard og kornete og vanskelig å kjevle.

Vil du ha lysere Sirupssnipper, kan du bruke lys sirup i stedet for mørk sirup.

For å få sprø kaker er det viktig at deigen kjevles ut tynt. Bruk litt ekstra mel på bakebordet, eller bruk en kjevlematte av plast (da trengs det så å si ikke noe ekstra mel).

For å få sprø kaker er det også viktig at kakene ikke stekes for kort. På den annen siden skal de ikke bli brent heller. Følg derfor godt med under steking.

Snipper lager du ved å først skjære loddrette striper i den utkjevlede deigen med bakkellsporen, og deretter striper på skrå. Hvis du er opptatt av at Sirupssnippene skal ha jevnstørrelse, kan du skjære ut en snipp i papp i den størrelsen du vil ha, og bruke den som mal.

Sirupssnipper oppbevares i tettsluttet kakeboks. Vent til kakene er helt, helt kalde før du har dem i boksen, ellers mykner de.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)