Studenter

Ingredienser



200 g smør
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
3,5 dl hvetemel
1,5 dl potetmel

Pynt:
1 egg
1 dl perlesukker
1 dl fint hakkede mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør med sukker og vaniljesukker. Bland i mel og potetmel og kna deigen smidig.

Rull deigen til ruller som er ca 5 cm i diameter. Legg rullene i kjøleskapet i et par timer til de stivner.

Hakk mandlene fint og bland med perlesukker i en flat suppebolle eller liknende.

Skjær rullene i skiver. Pensle skivene med sammenpisket egg og dypp dem deretter i sukker- og mandelblandingen.

Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 8-10 min. Avkjøl kakene på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Studenter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Oppskriften er som sagt hentet fra boken "Konditorns bästa", som er skrevet av den svenske konditoren og kriminologen Signe Maria Bengtsson, Albert Bonniers Förlag (2006).

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

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