St. Hans-kaker



Ingredienser

2 egg
2 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 3/4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis. Bland i vaniljesukker og hvetemel.

Sett deigen i små klatter ved hjelp av to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand mellom hver kake. La kakene stå et par timer i romtemperatur.

Stek så kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Kakene skal forbli lyse i fargen. Avkjøles på rist.

Tips

"St Hans-kaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks. Vent til kakene er helt kalde før de has i boksen, slik at de holder seg sprø.

- -

VI SKAL IKKJE SOVA BORT SUMARNATTA

Vi skal ikkje sova bort sumarnatta,
ho er for ljos til det.
Då skal vi vandra isaman ute,
|: under dei lauvtunge tre.

Då skal vi vandra isaman ute,
der blomar igraset står.
Vi skal ikkje sova bort sumarnatta,
|: som kruser med dogg vårt hår.

Vi skal ikkje sova frå høysåteangen
og grashoppespelet i eng,
men vandra i lag underbleikblå himlen
|: til fuglane lyfter veng.

Og kjenna at vi er i slekt med jorda,
med vinden og kvite sky,
og vita at vi skal vera isaman
|: like til morgongry.

(Tekst: Aslaug Låstad Lygre i 1948, Melodi: Geir Tveitt.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/st-hans-kaker