Det søte liv...

Mandelhorn



Ingredienser

100 g mandler
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
100 g sukker
200 g smør
1 eggeplomme
2 ss melk

Pynt:
2 dl melis
1 ss vann
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Skåld og mal mandlene. Bland med mel, bakepulver og sukker. Smelt smøret og ha i sammen med eggeplomme som er pisket sammen med melken. Kna raskt sammen til en deig. (Deigen kan også blandes raskt sammen i en food processor med hakkekniv.)

Trill deigen ut til en pølse. Del pølsen opp i jevnstore biter. Form til små horn som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl kakene helt.

Lag tynn melisglasur og glaser kakene. Dryss over litt kakestøssel til pynt. La kakene stå kaldt til melisglasuren har stivnet.

Tips

Oppbevar kakene i kjøleskapet i en tett kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på østerriske "Vanillekipferl" og "Vanillekipferl med ekte vanilje".

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

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