Julenøtter

Ingredienser



150 g smør
130 g sukker
1 dl lys sirup
4 ss vann
1 ts kanel
1 ts nellik
1,5 ts ingefær
1 ss revet appelsinskall
3 ts bakepulver
400 g hvetemel

Pensling:
1 egg

Pynt:
60 skåldede mandler

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett sukker, sirup og vann og gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen. Rør i krydder og revet appelsinskall. Sikt mel og bakepulver og bland i. Dekk til deigen og la den stå kjølig over natten.

Trill deigen ut til små kuler og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Pensle over med sammenpisket egg og stikk en skåldet mandel ned i hver kake.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Avkjøles på rist.

Tips

"Julenøtter" er holdbare småkaker. De skal bli harde og ligner sånn sett på "Peppernøtter" (se oppskrift på detsoteliv.no). Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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