Kryddernøtter



Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
1 dl kremfløte
1,5 ts ingefær
1 ts kanel
1 ts pepper
0,5 ts kardemomme
0,5 ts bakepulver
1 ts natron
500 g hvetemel

Pynt:
hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Rør i fløten, krydder, bakepulver og natron. Bland til slutt i hvetemelet til en jevn deig.

Trill deigen ut til små kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk en hasselnøtt ned i hver kake.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

"Kryddernøtter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

- -

NÅ ER DET JUL IGJEN

Nå er det jul igjen, og nå er det jul igjen,
og jula varer helt til påske.
Nå er det jul igjen, og nå er det jul igjen,
og jula varer helt til påske.
Nei det er ikke sant, nei det er ikke sant,
for midt imellom kommer fasten.
Nei det er ikke sant, nei det er ikke sant,
for midt imellom kommer fasten.

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

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