Dumlesnitter



Ingredienser

- ♥ 225 g smør
- ♥ 4 ss lys sirup
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 1 ss vaniljesukker
- ♥ 1,5 ts bakepulver
- ♥ 5 dl hvetemel
- ♥ 12 Dumle-karameller

Fremgangsmåte

Pisk sammen romtemperert smør, sirup og sukker til blandingen er luftig. Bland vaniljesukker, bakepulver og hvetemel og ha dette i smørkremen. Arbeid deigen raskt sammen. Hakk Dumle-karamellene i små biter og elt inn i deigen.

Del deigen i to og trill ut hver del til lengder som er like lange som en stekeplate. Legg lengdene på en bakepapirdekket stekeplate med god avstand mellom. Trykk lengdene litt flate med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 minutter, til de er gylne i fargen.

Avkjøl kakene på platen til de er lunkne og del dem så i snitter. Flytt kakene forsiktig over på rist og la dem avkjøles til de er helt kalde.

Tips

- ♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks.

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

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