Kourabiedes (Greske julekaker)



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 75 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ss rosevann (eller brandy, se tips)
♥ 1 ss bakepulver
♥ 50 g mandelmel
♥ 300 g hvetemel
♥ 150 g mandler

Pynt:
♥ 3 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med melis og vaniljeekstrakt.

Rør inn rosevann (eller brandy). Bland bakepulveret med mandelmel og rør inn i deigen. Ha så i hvetemelet.

Hakk mandlene fint i en food processor og kna dette inn i deigen til slutt.

Dekk til deigen med plast og sett den i kjøleskapet i et par timer slik at den blir fastere i konsistensen.

Trill deigen ut til runde kaker, omtrent én spiseskje deig per kake. Legg kakene på to bakepapirdekkede stekeplater.

Bruk en finger til å lage en grop i hver kake for å gi kakene sitt karakteristiske utseende.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15–18 minutter.

Sikt masse melis over kakene straks de er ute av ovnen. La kakene bli værende på platen til de er helt kalde.

Flytt dem deretter forsiktig over i en kakeboks.

Tips

♥ De originale kakene inneholder rosevann, som er en ganske vanlig ingrediens i greske kaker. Selv har jeg kjøpt dette i utlandet, men jeg har også sett produktet i noen butikker i Norge og på apotek. Får du ikke tak i rosevann, kan du bruke brandy eller konjakk, eller bare sløyfe det helt.

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks og kan gjerne stå i et litt kjølig rom. Kakene er også fine å fryse. Gi dem i så fall et nytt melisdryss før servering, så ser de nylagde ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kourabiedes-greske-julekaker