Bringebærkaker



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 100 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ss maisenna

Fyll:
♥ 100 g bringebærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør, melis, vaniljesukker og egget til en luftig smørkrem. Bland hvetemelet med maisenna og kna dette deretter inn i deigen. Pakk deigen inn i plast og la deigen hvile i kjøleskapet i 1 time.

Trill deigen ut til kuler (ca. 20 g deig per kake). Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kakene litt flatere med fingrene og lag en grop i midten av hver kake (bruk for eksempel baksiden av et kryddermål til dette). Fyll litt bringebærsyltetøy i hver grop. Det er viktig at bringebærsyltetøyet er tykt og ikke for rennende.

Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i ca. 10 minutter. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde. Legg dem deretter i en tett kakeboks.

Tips

♥ Bruk bringebærsyltetøy som ikke for tynt, ellers vil det bare renne ut av kakene. Jeg liker å bruke ferdigkjøpt bringebærsyltetøy på spruteflaske (uten biter), så er det kjempelett å sprøyte syltetøy på kakene rett fra flasken.

♥ Legg de avkjølte kakene i en tett kakeboks, og oppbevar boksen gjerne litt kjølig. Kakene kan også fryses.

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

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