



Sju slags kaker

Ingredienser

Mørdeig:

500 g hvetemel

150 g melis

350 g smør

Pensling:

1 eggehvite (se tips)

Pynteforslag:

sukker/perlesukker

kanel/kardemomme o.l.

hakkede/hele nøtter

syltetøy

hakkede sjokolade

kakao

non-stop o.l.

rosiner/tørket frukt

konditorfarge



Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i smør og kna deigen sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor).

Del deigen opp i 7 deler. Lag ulike typer småkaker av hver del. Kakene kan formes i ulike fasonger, du kan kna inn konditorfarge, malte nøtter eller kakao i deigen, og du kan pynte på forskjellige måter (se pynteforslag).

Legg kakene på stekeplater dekket med bakepapir. Stek kakene gyldne midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Det å pensle småkakene med eggehvite før steking hjelper til med å få pynten til å feste seg på kakene.

Oppbevar småkakene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sju-slags-kaker>