



## Sirupspletter

### Ingredienser

250 g smør  
125 g lys sirup  
250 g melis  
3 ss kaldt vann  
1 ts kanel  
2 ts nellik  
2 ts natron  
400 g hvetemel  
50 g mandler



### Fremgangsmåte

Kok opp smør, sirup og melis i en liten, tykkbunnet kjele. Bland i vannet og avkjøl.

Sikt sammen de tørre ingrediensene og ha i en bakebolle. Skåld og hakk mandlene fint og bland dem med det tørre. Ha til slutt sirupssmøret i det tørre og bland alt til en jevn deig.

La deigen stå kjølig en stund, til den kan formes til pølser (ca 4 cm i diameter). Sett pølsene i kjøleskapet til de er harde ( gjerne til dagen etter).

Ta pølsene ut av kjøleskapet og la de stå 10 min i romtemperatur. Skjær dem så i tynne skiver. Ha skivene på stekeplater som er dekket med bakepapir (beregnet litt avstand, for kakene flyter noe ut under steking).

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 8-10 min. Følg nøye med, for kakene blir raskt brune i løpet av de siste minuttene. Avkjøl kakene på platen til de er stive nok til at de kan flyttes over på rist med en stekeplate og avkjøles helt.

## Tips

"Sirupspletter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sirupspletter>