



## Crackerjacks

### Ingredienser

- 150 g smør
- 1 ss lys sirup
- 1 ts bakepulver
- 75 g hvetemel
- 175 g sukker
- 75 g kokos
- 100 g havregryn (små, lettkokte)



### Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup i en kjele. Tilsett de øvrige ingrediensene. Bland godt.

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 20 min (se tips).

Avkjøl kaken i noen minutter. Skjær den så opp i firkanter. Avkjøl kaken helt og brekk firkantene forsiktig fra hverandre (se tips).

### Tips

Det er svært viktig at kaken skjæres opp i firkanter mens den er nokså varm, fordi kaken stivner ved avkjøling. Like viktig er det at kaken etter oppdelingen får stå og bli helt kald i formen, før du forsiktig brygger firkantene fra hverandre. Ellers går kakene lett i stykker.

Pass nøye på steketiden!

"Crackerjacks" holder seg gode lenge dersom de oppbevares i en tette sluttet kakeboks.

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

---

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