



Bordstabelbakkels

Ingredienser

1 egg
125 g sukker
125 g smør
250 g hvetemel
1 ss kremfløte

Mandelmasse:

150 g mandler
125 g melis
2 eggehviter



Fremgangsmåte

Pisk egget sammen med sukkeret til eggedosis. Smuldre smøret i hvetemelet. Bland i eggedosisen og fløten og kna deigen raskt sammen. La den stå kjølig en stund, gjerne over natten.

Skåld og mal mandlene. Pisk eggehvitene stive. Pisk inn melisen. Bland så inn de malte mandlene.

Kjevle ut deigen tynt (se tips). Skjær ut kaker med en bakkelsspore, ca 3x11 cm. Legg kakene forsiktig over på bakepapirdekkede stekeplater (se tips). Bruk to teskjeer og legg en tynn stripe med mandelmasse på midten av hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, til de er lyst gyldne. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en steke-spade og avkjøles helt.

Ved servering: Stable kakene i firkanter oppå hverandre, to og to, til du får en høy stabel.

Tips

Bruk litt ekstra mel på bakebordet under utkjevling, slik at du unngår at deigen setter seg fast i bordet. En kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware) er et supert hjelpemiddel!

Deigstrimlene kan miste litt fasongen når du flytter dem over på stekeplaten. Da er det bare å jevne til kantene litt med bakkelssporen.

"Bordstabelbakkels" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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