



## Snickerdoodles

### Ingredienser

200 g smør  
350 g sukker  
2 egg  
2 ts vaniljeekstrakt  
2 ts bakepulver  
600 g hvetemel

### Pynt:

1 dl sukker  
1 ss kanel



### Fremgangsmåte

Pisk sammen smør og sukker. Tilsett eggene, vaniljeekstrakt og bakepulver, og pisk blandingen luftig. Bland til slutt inn hvetemelet til en jevn deig.

Bland sukker og kanel i en flat suppeskål eller liknende.

Del deigen opp i 40 like store emner, ca. 30 gram deig per kake. Trill hvert emne til runde kuler. Rull kulene i sukker- og kanelblandingen. Sett kulene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Press kulene flate med bunnen av et glass som dyppes i sukker- og kanelblandingen mellom hver kake (dette forhindrer at glasset klistrer seg fast til kakene).

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 10 minutter, til kakene er gyllenbrune i kantene.

La kakene avkjøles en stund på platen før de flyttes over på rist med en steke-spade og avkjøles helt.

### **Tips**

"Snickerdoodles" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Snickerdoodle Bars".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/snickerdoodles>