



## St. Hans-kaker

### Ingredienser

2 egg  
2 dl sukker  
2 ts vaniljesukker  
1 3/4 dl hvetemel

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis.  
Bland i vaniljesukker og hvetemel.



Sett deigen i små klatter ved hjelp av to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater.  
Beregn litt avstand mellom hver kake. La kakene stå et par timer i romtemperatur.

Stek så kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Kakene skal forbli lyse i fargen.  
Avkjøles på rist.

### Tips

"St Hans-kaker" oppbevares i tette sluttet kakeboks. Vent til kakene er helt kalde før de has i boksen, slik at de holder seg sprø.

--

## VI SKAL IKKJE SOVA BORT SUMARNATTA

Vi skal ikkje sova bort sumarnatta,  
ho er for ljøs til det.  
Då skal vi vandra isaman ute,

|: under dei lauvtunge tre. 🤨

Då skal vi vandra isaman ute,  
der blommar igraset står.

Vi skal ikkje sova bort sumarnatta,  
|: som kruser med dogg vårt hår. 🤨

Vi skal ikkje sova frå høysåteangen  
og grashoppespelet i eng,  
men vandra i lag underbleikblå himlen  
|: til fuglane lyfter veng. 🤨

Og kjenna at vi er i slekt med jorda,  
med vinden og kvite sky,  
og vita at vi skal vera isaman  
|: like til morgongry. 🤨

(Tekst: Aslaug Låstad Lygre i 1948, Melodi: Geir Tveitt.)

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/st-hans-kaker>