



---

## Kryddermakroner

### Ingredienser

250 g smør  
250 g sukker  
2 egg  
3 ts bakepulver  
1 ts nellik  
1 ts pepper  
0,5 ts kanel  
500 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Rør smør og sukker hvitt. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i bakepulver og krydder. Deretter blandes melet inn i deigen.

Form deigen til små kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kakene litt flate med fingrene. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min, til de er gyldne. Avkjøles på rist.

### Tips

"Kryddermakroner" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

Disse småkakene passer selvsagt godt til jul, men er gode også ellers på året. Serveres gjerne som tilbehør til vaniljeis.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kryddermakroner)

---

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