



## Havrekjeks med krydder

### Ingredienser

3 dl havregryn (små, lettkokte)  
3 dl hvetemel  
1,5 dl sukker  
0,5 ts natron  
0,5 ts kanel  
0,5 ts nellik  
150 g smør  
6 ss fløte



### Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Smelt smøret og bland inn fløten. Ha dette i bollen med det tørre og rør godt. La deigen hvile kjølig i 30 minutter.

Klapp eller kjevle ut deigen forholdsvis tynt. Bruk gjerne en plastmatte som underlag og litt ekstra hvetemel hvis deigen er klissete. Stikk ut runde kjeks (ca. 7 cm i diameter) med et glass eller liknende. Legg kjeksene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, til de er gyldne. Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Havrekjeksene er holdbare lenge i tette sluttet kakeboks.

### Tips

Havrekjeksene er holdbare lenge i tette sluttet kakeboks.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrekjeks-med-krydder>