

SERINAKAKER 80 stk.

300 g margarin/smør

3 dl sukker

3 egg

2 ts vaniljesukker

ca 8 dl hvetemel

egg til pensling

mandler og perlesukker



Slik gjør du:

1. Rør margarin og sukker til en myk hvit masse med et treredskap i den store bakebollen.
2. Pisk egget med en gaffel i en kopp og rør det inn i deigen.
3. Sikt i mel og vaniljesukker.
4. Elt/kna deigen godt slik at det blir en fast deig. (Kan gjerne stå litt i kjøleskapet)
5. Del deigen i fire.
6. Trill deigen til en pølse og del den i 20 like store deler med en kniv.
7. Trill runde fine kuler og trykk de lett ned med en gaffel.
8. Pensle kakene med egg og strø på litt perlesukker og/eller hakkede mandler om du vil.

Stekes midt i ovnen på 190 grader i ca. 10 min.

KANELSTENGER (Brune pinner)

200 g melange/melange

2,5 dl **brunt** sukker

1 eggeplomme

1 ss sirup

1 ts kanel

1 ts vaniljesukker

1 ts natron

5 dl hvetemel

eggehvite til pensling

perlesukker og hakkede mandler



Slik gjør du:

1. Rør smør og sukker i kjøkkenmaskinen. Dette skal bli en fast blanding.
2. Skill eggeplomme og eggehvite, dette kan du få hjelp til.
3. Rør inn eggeplomma og sirupen.
4. Sikt i kanel, vaniljesukker, natron og mel. Arbeid deigen godt sammen.
5. Del deigen i 6 deler og trill de ut til jevne pølser.
6. Legg 3 pølser på hvert steikebrett. Trykk pølsene flate med hendene.
7. Pensle med eggehvite, dryss på perlesukker og/eller hakkede mandler.

Stekes på 190 grader midt i ovnen i 10-12 min.

Skjær kanelstengene på skrå med en arbeidskniv, ca 2 cm brede, mens de er varme. Avkjøles på rist.