Oppskrift

Bordstabelsbakkels



Oppskrift på bordstabelsbakkels. Småkakene er en av de "syv slagene" til julekaker og en klassiker på dessertbordet. Slik lager du klassikeren.

TIPS! Denne oppskriften på bordstabelsbakkels rekker til ca. 25 stk og tar ca. 1 time å lage.

1

Slik gjør du

Visp eggeplomme, fløte og sukker sammen med en håndmikser. Visp inn smøret, litt etter litt til en glatt røre. Tilsett melet gradvis og bland alt raskt sammen til en jevn deig.

Ha deigen over på et bakebord og kna den med litt ekstra mel til deigen ikke lenger er klissete.

Pakk deigen godt inn i plastfilm og la den hvile i kjøleskapet i minst 1 t.

2

Begynn på toppingen rett før du skal bake ut kakene. Visp eggehvitene til myk og tykk marengs sammen med omtrent 1/3 av melisen.

Bland resten av melisen sammen med mandlene og vend blandingen sammen med marengsen.

3

Fyll blandingen over i en sprøytepose (ev med stjernetyll). (Har du ikke sprøytepose kan du legge på toppingen med en liten skje.)

4

Varm ovnen til 180 grader. Kle ett (eller to) stekebrett med bakepapir. Kjevl deigen ut på et melet bakebord til cirka 2 mm tykkelse. Bruk en kakerulle (med riflet hjul) eller skjær ut kaker på 10 x 2 cm.

Løft kakene forsiktig over på stekebrettet. Sprøyt en jevn stripe topping langs med midten av hver kake. Stek kakene midt i ovnen i cirka 10 minutter, eller til kakene er gylne.

Toppingen skal ha en sprø overflate med et mykt indre. Avkjøl kakene noen minutter på brettet før videre avkjøling på rist. Oppbevares i en lufttett kakeboks.

Ingredienser

Du trenger

Eggeplomme	1 stk
Fløte	2 ts
Melis	60 g
Romtemperert smør	125 g
Mel	125 g

Topping

Eggehvite	2 stk
Melis	125 g
Mandler	125 g (finmalte)

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Nøtter