Oppskrift

Brune pinner



Brune pinner eller kolakaker eller karamellkaker. Dette er julekaken som smaker karamell og toppes med perlesukker, og hakkede mandler om du vil! Smaker rett og slett jul.

Denne oppskriften på brune pinner rekker til ca. 50 stk.

1

Slik gjør du

Pisk smør og sukker luftig. Visp inn eggeplommer og sirup. Bland inn resten av ingrediensene og arbeid deigen godt sammen. Del deigen i fire emner. Rull pølser av hvert emne.

2

Stek i ovnen

Legg pølsene over på et stekebrett med bakepapir og trykk dem flate. Pensle med egg og dryss over perlesukker. Stek stengene ved 180 grader i cirka 10 minutter.

3

Avkjøl og legg i en boks

Skjær stengene på skrå mens de ennå er varme. Avkjøl på rist og oppbevar de brune pinnene i en tett boks.

Tips!

Topp gjerne med hakkede mandler om du ønsker!

Ingredienser

Du trenger

Smør	200 g (meierismør)
Hvitt sukker	200 g
Eggeplomme	2 stk
Sirup	2 ss
Natron	1 ts
Vaniljesukker	1 ts
Kanel	2 ts
Hvetemel	300 g
PRIOR egg	1 stk
Hvitt sukker	mengde etter ønske med perlesukker

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten