

Kahk-oppskrift for 15 barn



Ingredienser:

250 g smør (romtemperert)

100 g melis

500 g hvetemel

1 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

1–2 ss melk (hvis nødvendig)

Valgfyll: Dadler, nøtter eller tyrkisk delight (kan også lages uten fyll)



Til pynt: Melis (drysses over de ferdige kakene)

Fremgangsmåte:

- 1 Forvarm ovnen til 180 °C.
- 2 Pisk smøret og melisen sammen til det blir lyst og luftig.
- 3 Bland inn hvetemel, bakepulver og vaniljesukker, og kna deigen til den er fast. Tilsett litt melk hvis deigen er for tørr.
- 4 Lag små kuler av deigen (ca. valnøttstørrelse) og legg dem på et bakebrett med bakepapir. Hvis du vil ha fyll, legg en liten bit dadel eller nøtt i midten av kulen, og trykk den lett flat.
- 5 Vil dere gjøre det ekstra gøy? Kjevle ut litt av deigen til ca. 1 cm tykkelse og bruk måne- eller stjerneformede pepperkakeformer til å lage figurer.
- 6 Stek kakene i 15–20 minutter, til de er lett gyldne (ikke for brune).
- 7 Avkjøl kakene, og dryss melis over før servering.