



## Kakemenn

Kakemenn er populære i mange deler av landet til jul og er morsomme å både bake og pynte

🕒 40 - 60

# Slik gjør du

- ① Pisk sammen egg, sukker og vann
- ② Smelt smør/margarin, avkjøl og tilsett blandingen
- ③ Rør inn hvetemel og hjortesalt. Elt sammen til en smidig deig
- ④ Kjevle deigen ut til 1 - 1,5 cm tykkelse. Stikk ut kaker etter ønske. Sett dem på et stekebrett som er dekket med bakepapir
- ⑤ Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 10 - 15 min, eller til de blir lysebrune. Steketiden avhenger av ovnstype
- ⑥ Avkjøl kakene på rist. Pynt dem etter ønske og oppbevar dem i tett kakeboks



TIPS

Pynt gjerne kakemenn- og kakedamer med konditorfarge. Eller dypp dem i sjokolade og pynt med kakestrø

## Ingredienser

Ca. 1 kg	Møllerens Hvetemel siktet
3 dl	vann
275 g	sukker
100 g	smør eller margarin (smeltet)
1 stk	egg
3 ts	hjortesalt

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet