



Kanelstenger

Kanelstenger eller brune pinner som de også kalles er sprø godbiter til jul.

🕒 20 - 40

👩‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør smør og sukker godt sammen. Bland i de øvrige ingrediensene. Elt deigen og del den i 6 emner
- ② Trill pølser og trykk dem litt flate på bakepapirkledd stekeplate. Pensle med egg, dryss på mandler og perlesukker
- ③ Stek kakene i ca. 10 min midt i ovnen på 180 °C
- ④ Når du har tatt ut kakene, skal du skjære dem i skrå, smale pinner (ca. 1,5-2 cm) mens de fortsatt er varme

Ingredienser

300 g	Møllerens Hvetemel siktet
200 g	smør
200 g	sukker
1 stk	eggeplomme
1 ss	mørk sirup
1 ts	kanel
2 ts	vaniljesukker
1 ts	natron

Til pensling og dryss

1 stk	sammenvispet egg
	perlesukker
	hakkende mandler evnt hasselnøtter

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet